ÉCOLE NATIONALE VÉTÉRINAIRE DE TOULOUSE
Année 1946-1948 N° 14.5

LA PRODUCTION LAITIÈRE EN DORDOGNE

THÈSE

POUR LE

DOCTORAT VÉTÉRINAIRE

(DIPLOME D'ÉTAT)

soutenue publiquement en 1947 devant la

Faculté mixte de Médecine et de Pharmacie de Toulouse

par

René DUCOMET

né le 18 mai 1920, à Périgueux (Dordogne)

JURY { Président : M. VINCENT. / Assesseurs { M. PONS, / M. LASSERRE.

VILLEFRANCHE-DE-ROUERGUE
C. SALINGARDES
1947

BIBLIOTHÈQUE VÉTÉRINAIRE DE TOULOUSE

LA

PRODUCTION LAITIÈRE EN DORDOGNE

MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE

ECOLE NATIONALE VETERINAIRE DE TOULOUSE

PERSONNEL ENSEIGNANT

MM.

Directeurs honoraires . . . . . MARTIN, CUILLE

Professeur honoraire . . . . . LECLAINCHE

Directeur. . . . . PONS

PROFESSEURS

Chimie et Pharmacie . . . . . N.....
Anatomie. . . . . FLORENTIN
Physiologie . . . . . N.....
Anatomie Pathologique. Inspection des viandes . . LOMBARD
Parasitologie. . . . . BRIZARD
Médecine. . . . . DARRASPEN
Chirurgie. . . . . LASSERRE
Pathologie du Bétail . . . . . BERTHELON
Maladies Microbiennes . . . . . N.....
Zootechnie . . . . . PONS

AGRÉGÉS

Anatomie . . . . . BENOIT
Médecine. . . . . FLORIO
Zootechnie . . . . . LADRAT

CHEFS DE TRAVAUX

Chimie et Pharmacie . . . . . GODFRAIN
Chirurgie. . . . . PUGET
Pathologie du Bétail . . . . . TOURNUT

ASSISTANTS

Anatomie Pathologique . . . . . ROLAND, DUVALLET
Parasitologie. . . . . MARCILLAUD
Médecine. . . . . JUTEAU, Mlle SYKES

COURS COMPLÉMENTAIRE

Pisciculture et maladie des poissons . . . . . SECONDAT

La Faculté et l'Ecole déclarent n'être pas responsables des opinions émises par les candidats. (Délibérations de la Faculté en date du 10 mai 1891 et du Conseil de l'Ecole en date du 13 juin 1924).

ÉCOLE NATIONALE VÉTÉRINAIRE DE TOULOUSE
Année 1946-1947 N° 14 5

LA PRODUCTION LAITIÈRE EN DORDOGNE

THÈSE

POUR LE

DOCTORAT VÉTÉRINAIRE

(DIPLOME D'ÉTAT)

soutenue publiquement en 1947 devant la

Faculté mixte de Médecine et de Pharmacie de Toulouse

par

René DUCOMET

né le 18 mai 1920, à Périgueux (Dordogne)

JURY { Président : M. VINCENT. Assesseurs { M. PONS, M. LASSERRE.

VILLEFRANCHE-DE-ROUERGUE
C. SALINGARDES
1947

R. UNIV.
BIBLIOTHEEK
LEIDEN

A LA MÉMOIRE DE MON GRAND'PÈRE

A MON PÈRE ET A MA MÈRE

Témoignage de ma reconnaissance
et de ma profonde affection.

A MA SŒUR

Pour les sentiments affectueux
qui nous unissent.

A TOUS LES MIENS

A MES AMIS

A notre Président de Thèse

MONSIEUR LE PROFESSEUR VINCENT

Professeur à la Faculté de Médecine et de Pharmacie de Toulouse

Qui nous a fait le grand honneur d'accepter la présidence de notre Jury de Thèse.

Hommage respectueux.

Digitized by the Internet Archive
in 2026

https://archive.org/details/IA41548916_0140

A NOTRE JURY DE THESE

MONSIEUR LE PROFESSEUR PONS

Professeur de Zootechnie
Directeur de l'Ecole Nationale Vétérinaire de Toulouse

Qui nous a témoigné la plus grande bienveillance et qui nous a prodigué ses conseils.

Hommage respectueux.

MONSIEUR LE PROFESSEUR LASSERRE

Professeur de Pathologie chirurgicale
à l'Ecole Nationale Vétérinaire de Toulouse

Pour le sympathique accueil qu'il nous a toujours réservé, pour ses conseils éclairés et sa paternelle bienveillance.

Mon respect, ma gratitude.....

A MONSIEUR GRÉGOIRE

Directeur des Services Vétérinaires de la Dordogne

Il a su nous orienter et nous guider vers une profession que nous aimons.

Qu'il trouve ici un faible témoignage de notre gratitude.

A TOUS NOS MAITRES
DE L'ÉCOLE VÉTÉRINAIRE DE TOULOUSE

INTRODUCTION

Choisir un sujet de thèse est assez embarrassant pour un jeune vétérinaire sortant de l'Ecole. La pathologie animale, la chirurgie, la microbiologie nous offrent un vaste champ d'investigation. Durant nos quatre années d'études, nos maîtres ont exposé devant nous tout ce qui sera utile à l'exercice de notre profession. Mais nos connaissances sont-elles suffisantes pour aborder des sujets aussi vastes et aussi variés ? Pour affirmer une loi biologique, il faut pratiquer un grand nombre d'expériences, pour affirmer la réussite d'un traitement, il faut avoir observé un grand nombre de guérisons.

Les causes prédisposantes des maladies doivent varier à l'infini, sans quoi nos affirmations risquent de friser l'erreur. A vrai dire le travail à demi-achevé ne nous a jamais intéressé.

Voici ce qui a motivé le choix de notre sujet, s'adaptant mieux à nos connaissances personnelles, à nos aspirations et à notre amour du terroir.

La Dordogne n'est pas le berceau des races laitières comme peut l'être la Normandie, la Bretagne, la Vendée. Notre département est pourtant bien arrosé ; son climat tempéré et humide, la constitution même de son sol le prédisposent à la production laitière.

Nous arrivons à une époque où le rôle du vétérinaire ne doit plus être simplement celui d'un térapeuthe, mais aussi celui d'un conseiller technique. Sa position vis-à-vis des éleveurs le place tout particulièrement pour suivre l'évolution de la production laitière. Qualifié pour apprécier l'état de santé des animaux il pourra assurer la prophylaxie des maladies graves transmises par le lait et en particulier de la tuberculose. Zootechnicien il peut guider les éleveurs dans le choix de leurs animaux. Hygiéniste enfin, il pourra peu à peu lutter contre certaines routines qui veulent que les animaux de l'espèce bovine vivent dans des locaux insalubres et reçoivent souvent une nourriture qui n'est pas en rapport avec le genre de production qu'on leur demande.

Pour donner un essor nouveau à la production laitière d'une région, il faut d'abord recueillir le maximum de

renseignements sur la région, sur ses ressources et en particulier sur ses ressources fourragères.

Donner des chiffres, dresser une statistique aussi complète que possible du nombre de litres de lait fournis par chaque centre d'élevage aurait été notre désir. Malheureusement le régime de la petite propriété qui divise d'une façon extrême notre département et partant, la production, a mis des entraves à notre projet initial ; au lieu d'apporter des précisions mathématiques nous donnerons à notre étude une conception plus large.

Nous avons adopté le plan suivant. Dans une première partie nous étudions les facteurs conditionnant la végétation et par voie de conséquence la production laitière. C'est la géographie, l'hydrographie, le climat de notre Dordogne qui conditionnent les productions végétales et animales.

Dans une deuxième partie nous parlons du cheptel bovin exploité : les races et le mode d'exploitation dans le département.

Après avoir examiné les méthodes d'élevage nous traitons de la production laitière proprement dite en nous attachant à l'utilisation du lait, à son prix de revient et à ses produits de transformation.

Et nous terminons en faisant entrevoir les améliorations possibles : sur le milieu, sur le cheptel et sur l'exploitation de celui-ci afin d'augmenter qualitativement la production d'une nourriture aussi saine et aussi importante qu'est le lait.

AVANT-PROPOS

La Production du Lait

En liaison avec l'obtention des jeunes, le but dominant de l'exploitation de la vache est la production du lait. Les statistiques du ministère de l'Agriculture indiquent qu'avant la guerre de 39-40 cette production dépassait légèrement 120 millions d'hectolitres de lait pour un nombre de vaches laitières étant alors d'environ 7 millions.

Si l'on considère qu'une vache restitue sous forme de lait 18 % de la nourriture qu'elle a reçu, tandis que sous forme de viande, un bœuf de race évoluée ne fournit que 3, 5 %, on en conclut que la production du lait représente la phase la plus perfectionnée de l'exploitation bovine.

A partir du moment où, pour fournir les aliments si recherchés que sont le lait, le beurre et les fromages, les éleveurs pratiquent la traite chez les vaches dont le lait était jusqu'alors réservé aux veaux, ils s'attachent à reconnaître les meilleures laitières, les soignent mieux et les nourrissent de façon plus rationnelle pour augmenter leur rendement. Ainsi le profit grandit-il avec les progrès de la technique et de l'hygiène en même temps que l'élevage se rapproche de la perfection, les aptitudes du bétail étant mises en valeur au maximum dans les races les mieux adaptées.

PREMIÈRE PARTIE

GÉOGRAPHIE ET RESSOURCES FOURRAGÈRES DE LA DORDOGNE

CHAPITRE PREMIER

LIMITES.

Formé par le Périgord auquel furent ajoutées des parties des anciennes provinces de l'Agenais, de l'Angoumois, de la Guyenne, du Quercy, le département de la Dordogne doit à ses origines différentes, une diversité infinie.

Limité au nord par la Haute-Vienne, à l'est par la Corrèze et par le Lot, au sud par le Lot-et-Garonne et la Gironde, il touche, à l'ouest, la Charente-Maritime et la Charente. Notre département doit son nom à la rivière qui le traverse dans sa partie sud et il est un des plus étendus de la France.

REGIONS NATURELLES.

La Dordogne comprend sept régions naturelles :

1. — **Nontronnais** (Roches primaires)	Terrains anciens.
2. — **Ribéracois** (Crétacé)	Régions à majorité de terrains secondaires.
3. — **Périgord Blanc** (Crétacé, jurassique, sables tertiaires)	
4. — **Périgord Noir** (Crétacé, jurassique, sables tertiaires)	
5. — **Double** (Sables et argiles)	Régions à majorité de terrains tertiaires.
6. — **Landais** (Sables et argiles du Périgord)	
7. — **Bergeracois** (Calcaires tertiaires et alluvions)	Régions de terrains tertiaires et quaternaires.

1. — NONTRONNAIS.

C'est la région située au nord-est du département. Elle comprend le 1/7e de la surface totale et englobe les cantons de Bussière-Badil, Nontron, Saint-Pardoux-la-Rivière et les communes des cantons de Thiviers, Excideuil, Hautefort et Terrasson.

Elle présente à peu près l'aspect du Limousin qu'elle ne fait d'ailleurs que prolonger au sud-ouest. Vastes plateaux, vallées étroites abritant des cours d'eau à allure rapide. Elle est couverte de bois, de prairies largement irriguées grâce aux

nombreuses sources que l'on y rencontre. Son aspect est souvent sauvage mais toujours très pittoresque. Cependant, dans la région de Lanouaille, on trouve des terrains très fertiles, produisant en abondance des céréales. Des prairies très riches permettent d'élever un bétail nombreux composé de bovins de boucherie, et de très beaux troupeaux de vaches laitières.

Les terres, composées soit de silice ou d'argile pure, soit d'un mélange des deux, sont assez perméables (sauf les terrains argileux). Le sous-sol, composé de roches dures, rend l'écoulement des eaux difficile lorsque la pente n'est pas suffisante. C'est cette imperméabilité du sol qui explique le nombre des sources, permettant la création de prairies irriguées.

Les terres du Nontronnais sont assez meubles, de fertilité médiocre, nécessitent pour leur amélioration : drainage — amendements calcaires et engrais phosphatés.

La ressource principale réside surtout (sauf pour la région de Lanouaille) dans l'élevage : bovin, porcin et ovin.

Labours : — — — — — —	33 %
Prairies : — — — — — —	24 %
Bois : — — — — — — —	22 %

3. — PERIGORD BLANC

Situé au centre du département, comprend un tiers de la superficie totale. Il englobe les cantons de Brantôme, Saint-Astier, Périgueux, Saint-Pierre-de-Chignac, Saint-Alvère, Thenon, Champagnac-de-Belair, Savignac-les-Eglises, Vergt, Neuvic, et quelques comunes des cantons de Villamblard, Thiviers, Excideuil, Hautefort et Mussidan.

La diversité du paysage est grande. Elle est due aux origines différentes des terrains. En bordure des terrains anciens du Nontronnais, on trouve de nombreuses prairies favorisées par un sol argileux, des terres fertiles, avec des boqueteaux nombreux et très peu de landes. A côté de ces régions riches, on trouve de vastes plaines légèrement inclinées vers le sud-ouest, où ne croît qu'une herbe rare, utilisée pour le pacage des moutons.

La plus grande partie du Périgord comprend des coteaux crétacés, séparés par de larges vallées. Les cultures y sont abondantes et riches. Les coteaux sont couverts de vignobles et de bois épais. Au fond des vallées nombreuses et riantes, on trouve de grasses prairies. Deux vallées très fertiles : L'Isle et l'Auvézère, avec cultures de céréales, de tabac et riches prairies.

Les ressources principales de la région sont les cultures, (blé, tabac, vigne, noyers), l'engraissement des bovins, porcins et ovins.

Labours : — — — — — —	40 %
Prairies : — — — — — —	18 %
Bois : — — — — — — —	15 %

4. — PERIGORD NOIR OU SARLADAIS.

Se trouve au sud-est du département et englobe tout l'arrondissement de Sarlat, le canton de Cadouin, et quelques communes du canton de Saint-Alvère et de Beaumont-du-Périgord.

C'est une région pittoresque, sauvage et variée. La vallée de la Dordogne proprement dite est riante, fertile et offre pour le touriste des sites intéressants, avec ses vieux châteaux et ses effondrements caractéristiques. La partie de cette région adossée au département du Lot est plus aride, moins pittoresque ; la lande infertile s'étend parfois à perte de vue ; de-ci, de-là, des chênes rabougris forment des boqueteaux ou sont isolés : C'est la terre de prédilection de la truffe, ce joyau de la cuisine française et la fierté de la région qui la produit.

Dans l'ensemble, la fertilité est assez faible. La sécheresse est due au drainage effectué par un sous-sol très perméable, si l'on fait exception pour les vallées recouvertes d'alluvions riches et fertiles.

La décroissance agricole, marquée pendant un certain temps, se relève peu à peu, mais le bétail est toujours abondant. C'est la région de la polyculture ; on possède sa ferme et on produit tout ce dont la famille a besoin : Un peu de blé, de vin, de noix, etc... La culture du tabac prospère dans la vallée de la Dordogne, disparaît sur les terres calcaires et sèches.

Labours : — — — — — —	36 %
Prairies : — — — — — —	10 %
Bois : — — — — — — —	19 %

2. — RIBERACOIS.

Constitue la bordure ouest et nord-est du département, soit presque 1/9 de la superficie totale. Il comprend les cantons de Ribérac, Verteillac, Montagrier, Mareuil-sur-Belle et quelques communes de ceux de Nontron et de Saint-Aulaye.

Formé d'un ensemble de plateaux, de croupes arrondies, entre lesquelles circulent de nombreuses vallées peu encaissées, les vastes terres blanches dominent des vallons couverts de fraîches prairies, coupées de temps en temps par des haies ou des plantations de peupliers. Les sources y sont nombreuses.

Les terres siliceuses, silico-calcaires et silico-argileuses, nécessitent un apport assez abondant de superphosphates, car leur teneur en acide phosphorique est assez faible. Dans cette région, si l'on a noté une régression de certaines cultures, et, en particulier de la viticulture, on note un accroissement des

prairies naturelles et surtout des prairies artificielles. L'augmentation de la population animale qui en découle naturellement, est assez importante pour le cheptel bovin laitier.

Labours : — — — — — — 40 %
Prairies : — — — — — — 18 %
Bois : — — — — — — — 15 %

5. — LA DOUBLE.

Région ouest du département couvrant les cantons de Montpon, une grande partie de celui de Saint-Aulaye et quelques communes de celui de Mussidan et de Ribérac.

Vaste plateau boisé, peu ondulé, avec deux versants : l'un, vers l'Isle, l'autre vers la Dronne. C'est une région couverte de futaies, de taillis alternant avec de vastes landes où se mêlent bruyères et ajoncs. De-ci, de-là, on trouve quelques petits hameaux avec des terres cultivées et des prairies aux environs. Au milieu de clairières, miroitent des étangs poissonneux et quelques marécages.

Terrains homogènes, mélange d'argile et de sables fins, ils sont gorgés d'eau en hiver, et rapidement desséchés et durs en été.

Jadis, une vaste forêt de chênes couvrait les espaces de terrains ; elle fut entièrement rasée de 1866 à 1876 puis on fit de nombreux semis de pins maritimes.

La création de routes, l'assainissement des fonds humides ont amené l'appariton de prairies et l'extension de l'élevage dans cette région peu fertile, mais il faudrait encore améliorer les sols par des apports de scories et de chaux, drainer les fonds et, ainsi, on transformerait les prairies basses et de mauvaise composition, en pacages utilisables pour l'élevage des bovins.

Labours : — — — — — — 21 %
Prairies : — — — — — — 20 %
Bois : — — — — — — — 40 %

6. — LE LANDAIS.

Se situe au sud-ouest du département et entre les vallées de l'Isle et de la Dordogne. Il comprend les cantons de Villefranche, de Longchapt, presque tout celui de La Force, quelques communes des cantons de Bergerac et de Villamblard.

Son aspect rappelle celui de la Double, mais il est moins monotone. La variété est plus grande et les massifs boisés alternent avec les pentes à vignobles, les cultures de céréales et, dans les vallons, s'étalent de belles prairies.

Le sous-sol du pays, constitué par des sables et des argiles du Périgord, donne un écoulement rapide des eaux vers les deux

rivières Isle et Dordogne. L'amélioration du sol est possible par l'adjonction d'engrais appropriés, et les richesses naturelles, vignes et bois, pourraient se voir adjoindre les céréales et le bétail, conséquences de l'amélioration des prairies.

Labours : — — — — — —	22 %
Prairies : — — — — — —	15 %
Bois : — — — — — — —	42 %

7. — LE BERGERACOIS.

S'étend au sud du département et occupe le 1/7 de la superficie totale. Il englobe les riches cantons de Bergerac, Eymet, Issigeac, Lalinde, Montpazier, Sigoulès, Velines, Beaumont et quelques communes du canton de La Force, de Cadouin et de Villamblard.

C'est une région traversée par la Dordogne de l'est à l'ouest bordée par une large plaine très fertile, on y trouve surtout : Vignes, boqueteaux, cultures et quelques prairies.

Les vallées avoisinantes sont aussi riches par leur humidité en hiver et par la présence d'un sous-sol argileux assurant une humidité persistante pendant les chauds mois de l'été. Par endroits, cependant, les terrains sont secs à cause d'un sous-sol graveleux et perméable.

La fertilité est grande dans les sols riches et frais des vallées, elle est moindre pour les terres peu épaisses et sèches des plateaux. La vigne y est cultivée et les crus renommés sont nombreux. Les céréales et le bétail sont les compléments de cette richesse indéniable qu'est le vignoble. L'élevage bovin laitier est important dans cette région et de nombreuses coopératives sont déjà créées ou en voie de formation.

Labours : — — — — — —	38 %
Prairies : — — — — — —	18 %
Vignes : — — — — — —	15 %
Bois : — — — — — — —	19 %

CHAPITRE II

LE CLIMAT

Rares sont les renseignements précis sur les variations climatiques des régions de la Dordogne ; mais, en se basant sur les observations faites à Périgueux, on peut avoir une vue d'ensemble suffisante. La moyenne annuelle de la Dordogne est de 10°7 avec des écarts de température plus ou moins importants suivant les régions que l'on considère.

Le Nontronnais présente un climat plus rude que le Bergeracois ou le Sarladais. Les hivers y sont plus froids, les étés plus frais. Son climat est beaucoup plus près du climat limousin que du climat périgourdin proprement dit. Cependant, on peut dire que, dans l'ensemble, le climat de la Dordogne est tempéré et agréable.

Les saisons sont nettement différenciées. La moyenne de l'hiver oscille aux environs de 5°. Le printemps aux environs de 12°. L'été de 19°5 et l'automne de 12°. Assez souvent, on note cependant des gelées tardives de printemps qui ont des effets néfastes sur les cultures. Le noyer et la vigne souffrent principalement de ces écarts tardifs de la température printanière. Il n'est pas rare également de voir l'été se prolonger très avant pendant les mois de l'automne qui, en général, est assez sec et beau. La température va doucement en déclinant vers les mois de l'hiver, mais il n'est pas rare de voir au mois de novembre des journées ensoleillées que les gens du pays appellent : " L'été de la Saint-Martin ".

LES PLUIES.

La moyenne du total annuel des pluies dans la période de 1901-1930, a été de 850mm (?). Les années se succèdent sans aucune régularité et les variations sont parfois importantes. Ces dernières années de 1940-1946 furent, en Dordogne comme dans le Midi de la France, des années de sécheresse désolante. Cependant, le Nord du département bénéficia d'heureuses précipitations qui eurent des retentissements sur la production fourragère de cette région.

Mais en règle générale, la période des pluies va du mois de février au mois d'avril ou même parfois de mai. Durant cette

période, la quantité d'eau qui tombe est assez importante pour permettre de mettre en réserve le liquide qui sera nécessaire pour les mois secs de l'année. Les prairies, en particulier, gardent leur aspect verdoyant jusqu'au mois de juillet ou d'août, et, dans certaines vallées, on retrouve toute l'année cette " verte douceur " rendue immortelle par les vers d'Edmond Rostand.

LA NEIGE.

C'est un phénomène rare dans notre département, sauf dans la partie nord. Les chutes sont rares et la couche persiste exceptionnellement plus de vingt-quatre heures.

LES ORAGES.

Les orages sont assez fréquents dans le sud du département. Les régions de Bergerac et de Montpon y paient le plus lourd tribut. S'engouffrant par les vallées de la Vézère et de la Dordogne, ils dévastent ces régions à espaces réguliers par la chute de grelons qui les accompagnent. Les destructions dans le tabac et dans le vignoble sont importantes. Parfois très étendus, ils couvrent plusieurs communes, tel le terrible orage qui dévasta en juillet 1931, 43 communes de la région du Bugue.

CHAPITRE III

HYDROGRAPHIE

Peu de départements sont aussi bien arrosés que la Dordogne : Une grande rivière, six moyennes, près de six cent ruisseaux et sources la parcourent en tous sens.

LA DORDOGNE.

La Dordogne est la plus belle rivière de France après les cinq grands fleuves. Issue du Mont-Dore, au Puy de Sancy, elle coule dans sa partie supérieure au sein de gorges très étroites, et pénètre dans notre département un peu en aval de Souillac, et le quitte au confluent de la Lidoire pour entrer dans le département de la Gironde. Là, elle reçoit l'Isle, et va se joindre à la Garonne au bec d'Ambez, pour former la Gironde.

Ses principaux affluents sont la Vézère et l'Isle qui se grossit de l'Auvézère et de la Dronne.

La Dordogne est une rivière très pittoresque ; coulant tantôt dans une vallée encaissée, s'étalant tantôt dans une riche et large vallée, elle est un pôle d'attraction pour les amateurs de sites reposants et agréables, ou pour ceux qui se livrent à toutes les pêches.

L'ISLE.

L'Isle, qui est la plus grande tributaire de la Dordogne, naît dans la Haute-Vienne, aux environs de Nexon ; navigable jusqu'au confluent de la Dronne, elle l'est ensuite artificiellement grâce à un canal jusqu'à Périgueux.

C'est une rivière pittoresque et douce. Les vallons périgourdins sont aussi reposants que les prairies de la Dordogne. Ils sont plus riants, plus intimes, et abritent quelques charmantes cités renommées pour leur art culinaire.

LA VEZERE.

La Vézère naît sur le plateau de Millevaches dans la Corrèze. Elle est des plus pittoresques et après avoir abrité la région des

Eyzies, berceau de la préhistoire, elle se jette dans la Dordogne à Limeuil.

L'AUVEZERE.

L'Auvézère prend sa source dans la région de Massout, en Corrèze. Elle est remarquable par les très belles gorges qu'elle traverse aux environs de Génis.

LA DRONNE.

La Dronne est le plus important des affluents de l'Isle. Elle naît dans les Monts du Limousin aux environs de Chalus. Rivière poissonneuse, aux eaux limpides et calmes, elle traverse les coquets cantons de Saint-Pardoux-la-Rivière, Brantôme et Bourdeilles. Elle se jette dans l'Isle aux environs de Coutras.

Une foule de cours d'eaux et de rivières baignent de leurs eaux, plus ou moins calmes, les différentes régions du département; ce sont : La Cuze, le Cérou, le Léon, le Coly, la Doux, la Couze, la Loue, la Gardonnette, la Glane, le Manoir, le Vern, le Salembre, la Crempse, la source en cascade de Sourzac, la Côle, le Trincou, le Boulou, l'Euche, la Nizonne etc...

Trois cours d'eaux importants arrosent enfin certaines parties du département et n'appartiennent pas au bassin de la Dordogne : Le Dropt, la Tardoir, et le Bandiat.

CHAPITRE IV

PRAIRIES ET CULTURES FOURRAGÈRES

La Dordogne est, dans son ensemble, un pays de polyculture et cela semble dû surtout à sa division en petites exploitations, dont la grande majorité est comprise entre 0 et 10 ha. Le propriétaire ou l'exploitant cherche alors à obtenir ce qui lui est nécessaire, dans les différentes productions végétales ou animales possibles, et il vend le surplus qui peut varier, dans de grandes proportions, suivant les années. Cependant, il semble, que commence à se dessiner une sorte de spécialisation bien souvent à préconiser, et encore beaucoup trop faible. Et c'est le but de ce modeste travail : Essayer d'obtenir une spécialisation plus grande des régions naturelles dans le cadre départemental.

La production fourragère formant avec les céréales et la vigne la principale richesse agricole du département, nous allons étudier rapidement : Les prairies naturelles, les cultures fourragères comprenant surtout les fourrages annuels et les prairies artificielles, la production des betteraves fourragères qui entrent en si grande part dans la nourriture du bétail, et en particulier dans la nourriture de la vache laitière.

1. — PRAIRIES NATURELLES : Pâturages et pacages.

Elles occupent une assez grande superficie en Dordogne. Les prairies naturelles sont en constante augmentation alors que pâturages et pacages semblent au contraire diminuer et ceci s'explique parce que les pâturages humides des vallées sont de plus en plus livrés à la culture.

Les prairies naturelles sont surtout étendues dans le Nontronnais, la Double, le Bergeracois, les pacages dans la Double, le Nontronnais, le Ribéracois. Les meilleures prairies, celles où une utilisation rationnelle de l'eau a été faite, soit par des drainages lorsqu'elle surabondait, soit par l'irrigation, lorsqu'elle faisait défaut, sont, sans contredit, dans le Nontronnais. Là, les vastes prairies à l'herbe grasse et savoureuse sont très nombreuses. Les animaux sont presque toujours en bon état d'entretien musculaire et les rendements pour la boucherie sont toujours plus élevés que dans les autres parties du département.

La composition botanique des prairies de cette région n'est

pas toujours excellente, mais l'herbe y est abondante et recherchée, à tel point qu'une grande quantité de foin était expédiée, achetée pour les besoins de l'Armée, au temps où cavalerie et artillerie hippomobile étaient importantes.

Dans les autres régions, les prairies sont plus sèches, chassées bien souvent des vallées par la culture. La récolte y est peu abondante, mais généralement de bonne qualité. Le foin, le regain, y sont fauchés, mais bientôt les prairies sont livrées au pacage jusqu'au printemps suivant, et la récolte en souffre. Ce fait a été plus souvent noté durant les années de disette et de guerre de 1940 à 1945. Les propriétaires d'animaux voyaient arriver la fin de l'hiver sans un kilo de foin dans leur grenier. Dès le mois de février, ou début mars, ils mettaient les animaux au pacage. Les bêtes tondaient au ras l'herbe jeune et maigre, et la récolte de foin était grandement diminuée. L'année suivante, c'était le même recommencement. Ils tournaient ainsi en rond sans trop se rendre compte du préjudice qu'ils portaient à leurs prairies et à leur troupeau. Nous avons vu un troupeau de " hollandaises " littéralement décimé par manque de nourriture. Au moment du vélage, la ration allouée à un animal était inférieure au ¼ de la ration normale, aussi les accidents d'avitaminoses et de paraplégie qui en découlaient, étaient très nombreux et irrémédiablement mortels.

Le foin est récolté vers le mois de juin ou de juillet. Il est gardé dans la grange, le plus souvent sur les greniers à foin, tel qu'il a été fané ou après addition de sel, et cette méthode semble de plus en plus utilisée. Quant aux silos, ils sont encore rares, mais quelques grandes exploitations possèdent des silos importants.

Les pacages sont surtout constitués par des pacages secs dans les régions où la faible épaisseur de terre meuble ne permet aucune culture. L'herbe y est assez rare et ne peut convenir qu'à des moutons. Les pacages humides sont utilisés pour les bovins.

2. — CULTURES FOURRAGERES.

Cette production agricole est très variable et nous n'envisageons, ici, que celles des ressources utilisables pour la production du lait.

a) Prairies artificielles :

Constituées par le trèfle, la luzerne et le sainfoin, la surface qui leur est consacrée semble avoir augmenté depuis quelques années.

Le trèfle est surtout cultivé dans le Ribéracois, la Double, le Nontronnais ; la luzerne, au contraire, tient une grande place dans le Sarladais et aussi en Périgord ; quant au sainfoin, c'est surtout dans le Ribéracois qu'on le trouve, et en très grande quantité. On tend de plus en plus à accroître la surface ainsi

cultivée. On doit aussi noter l'apparition du lotier corniculé, qui, ne recouvrant encore que quelques centaines d'hectares, a déjà montré de nombreux avantages. Au cours de quelques visites à des éleveurs, nous avons eu le plaisir d'apprendre que cette plante donnait toute satisfaction et semblait très bien réussir dans quelques contrées du Nontronnais ou du Ribéracois.

Trèfle, luzerne et sainfoin sont le plus souvent semés au printemps.

La première coupe est consommée en vert, seule ou après mélange ; la deuxième coupe est généralement fanée. La luzerne donne parfois trois coupes.

b) Fourrages annuels.

Les fourrages annuels sont constitués par le trèfle incarnat, les vesces, le seigle, le maïs. La surface qui leur est réservée a très notablement diminué. Elle semble aujourd'hui s'accroître légèrement. Le trèfle incarnat, généralement appelé " farrouch ", est cultivé sur les chaumes retournés assez souvent ; on sème en même temps un peu d'avoine. De même, le seigle de fourrage et les vesces sont semés sur des terres ayant déjà porté des céréales. La vesce est toujours semée avec un peu de graines de seigle ou d'avoine pour l'empêcher de se coucher et pour donner un meilleur fourrage. Ces plantes, le trèfle en particulier, sont parfois semées, puis enfouies ensuite afin de servir d'engrais vert pour la culture du tabac.

Le maïs fourrage est le plus souvent obtenu en culture dérobée ; c'est un très bon fourrage utilisé pour l'alimentation du cheval et des bovins. Chez la vache laitière, ce fourrage est d'un emploi courant, il est très appétissant, très recherché par ces animaux, et les propriétaires l'utilisent seul ou mélangé avec du tourteau.

Dans le Bergeracois on cultive encore du lupin, mais il sert plus d'engrais qu'il n'est utilisé pour l'alimentation du bétail.

3. — BETTERAVES FOURRAGERES.

Les betteraves fourragères, seules cultivées en Dordogne, sur une supeficie de 13.000 hectares environ, surtout dans le Périgord, le Ribéracois et le Sarladais. Leur production est allée en augmentant pendant de longues années, quantitativement et qualitativement. A l'heure actuelle, la production semble stagner.

On fait consommer aux jeunes animaux les jeunes betteraves arrachées lors des éclaircies, ainsi que des feuilles cassées, puis la totalité des betteraves, que l'on récolte avant l'hiver, est conservée dans les granges ou les hangars. Elles sont distribuées ensuite durant l'hiver aux animaux, soit crues, soit cuites. Le plus souvent, elles sont passées au coupe- racine, additionnées de son ou d'issues, elles forment un mélange très apprécié des animaux.

Il ressort de cette étude sommaire et générale que les régions

les plus propices à la production laitière, seront : le Ribéracois, le Nontronnais, la Double et les vallées des deux cours d'eaux importants, que sont l'Isle et la Dordogne.

Tant par la composition naturelle de leur sol que par leur hydrographie et leurs ressources fourragères qui en découlent, ces régions seront le berceau de la production laitière départementale. Les débouchés sont nombreux. La revalorisation du prix du lait et des sous-produits avait incité de nombreux éleveurs à se tourner vers cette branche de l'activité agricole. Les résultats n'ont pas toujours été ceux escomptés, mais en aucun endroit l'élevage n'a été abandonné. A ce dernier échec, il y a plusieurs causes :

Les races exploitées sont parfois mal acclimatées, ou l'alimentation est irrationnelle. Ce sera le rôle de l'amélioration d'aplanir ces difficultés passagères.

DEUXIÈME PARTIE

LE CHEPTEL BOVIN

CHAPITRE PREMIER

LES PRODUCTIONS ANIMALES

Notre département n'a jamais été considéré comme faisant partie d'une grande région d'élevage, pourtant cette branche de l'agriculture y tient une place prépondérante. A l'exception peut-être du Bergeracois et du Landais, l'agriculteur tire de son cheptel vif la plus grande partie de ses revenus.

La Dordogne se classe parmi les cinq premiers départements français au point de vue des ovins et des porcins ; les bovins forment une population très dense.

Voici quelques chiffres recueillis dans les statistiques de 1940.

BOVINS : — — — — —	123.740
OVINS : — — — — —	179.232
PORCINS : — — — — —	98.454
CAPRINS : — — — — —	9.425
CHEVAUX : — — — — —	12.371
MULETS : — — — — —	1.893
ANES : — — — — — —	5.652

PRODUCTION LAITIÈRE

Nombre de vaches exploitées pour la production laitière	Production moyenne par vache et par an	PRODUCTION TOTALE
43.643	1.200 litres	523.716 hl.

INDUSTRIES LAITIÈRES

Beurreries : 69.
Fromageries : 14.

Ces différents tableaux nous donnent une idée de l'importance relative de chaque espèce. Il ressort nettement que la production chevaline n'offre qu'un intérêt secondaire.

Par contre, les bovins se rencontrent dans toutes les fermes où ils constituent une des principales richesses par leur valeur commerciale, et aussi par leur rendement travail et leur rendement laitier, et la production laitière est une grande source de revenus pour les exploitations situées à proximité des agglomérations. Les produits de laiterie se vendent toujours avec une grande facilité et à des prix élevés.

On a beaucoup négligé cette production durant ces dix dernières années et, pourtant, les chiffres nous indiquent qu'il existe 43.993 vaches laitières exploitées uniquement dans ce but. Ce n'est pourtant pas négligeable.

CHAPITRE II

LES RACES EXPLOITÉES

Les races exploitées sont la " Hollandaise ", peuplant le nord du département et les vallées de l'Isle et de la Dordogne. L'ouest du département entretient surtout des troupeaux de Normandes et quelques Bordelaises. Mais ces aires géographiques, sont tout à fait arbitraires et suivant le choix de l'éleveur, on trouve des hollandaises ou des normandes dans l'Est.

On élève encore une foule de catégories de bovins : Les uns, de race pure, les autres, issus de croisements variés. On trouve des " gatines ", des bretonnes, des croisements de hollandais-bordelais.

Au concours régional agricole de Périgueux du mois de mai, ce sont surtout les troupeaux hollandais ou normands qui sont les plus nombreux.

1. — RACE HOLLANDAISE.

Parmi les races laitières vivant en Dordogne, la race hollandaise est la plus répandue. Elle ne se présente pas toujours avec des caractères de grande pureté, mais elle est en voie d'amélioration constante.

Le facteur sol présente, pour l'adaptation de cette race en Dordogne, un caractère essentiel et l'éleveur doit en tenir le plus grand compte pour obtenir de bons rendements laitiers. Il nous est arrivé de voir dans des pâturages de coteaux arides se promener des vaches hollandaises, qui, à n'en pas douter, ne rencontrent pas là un terrain propice. Toutes les grandes races laitières : flamandes, normandes, bretonnes, bordelaises, jerseyaises, vivent sur le bord de la mer, où l'air est saturé d'humidité, mais la hollandaise vit presque dans l'eau, et les acheteurs de ce bétail, en Hollande, utilisent la barque pour faire leurs achats au pâturage.

En Dordogne, nous sommes éloignés du berceau de la race hollandaise, ce qui fait pour elle partie de ses habitudes ancestrales : Un sol mou et des pâturages abondants dans des régions humides.

Caractères morphologiques : Si l'ensemble des élevages ne présente pas toujours de grands caractères de pureté, il existe néan-

moins quelques élevages remarquables, où l'on entretient des animaux inscrits au Herd book français de la race pie-noire.

Déjà, en 1931, le nombre d'inscriptions atteignait 241, c'est dire l'avenir que peut avoir cette race dans nos régions.

Le pelage type comporte une pelote en tête et deux écharpes blanches, l'une sur la croupe et l'autre au garrot, délimitant entre elles un manteau noir. Le ventre est blanc, ainsi que les membres à partir du jarret et du genou, la mamelle est blanche, mais les trayons sont parfois pigmentés en noir bleuté. Les cornes sont petites, aplaties, incurvées et recourbées en avant dans le plan horizontal, en couronne ou en crochets. Le mufle est foncé, ainsi que les pourtours des paupières et des ouvertures naturelles.

La vache hollandaise a toujours été considérée comme une grande laitière.

Rendement. — Si dans son pays d'origine et dans certaines régions de la France elle atteint 4.500 litres de lait par lactation, en Dordogne la production est moindre du fait du climat insuffisamment humide. Sur les bons pâturages, elle atteint 2.800 à 3.000 litres, mais son rendement moyen voisine plutôt autour de 2.500 litres.

Si au point de vue quantitatif la production laitière est au-dessus de la moyenne, le lait de la Hollandaise n'est pas très riche en matières grasses, surtout pour les animaux qui sont maintenus la quasi-totalité de l'année au pâturage et n'ont pas une ration supplémentaire de tourteaux ou de farineux à l'étable. On peut admettre qu'en Dordogne, trente litres de lait fournissent un kilog de beurre, ce qui correspondà 3,33 % de matières grasses. Cela fait, quand même, pour une production annuelle de 3.000 litres, 100 kilogs de beurre. Mais cette teneur en matières grasses varie avec l'âge de l'animal, le régime alimentaire et la température.

Elevage : La Hollandaise s'est très bien adaptée dans le Ribéracois et surtout la Double : Vallée de la Dronne et de la Rizonne. La région de Périgueux, la vallée de l'Isle et de la Dordogne entretiennent aussi de jolis troupeaux hollandais. Mais la race hollandaise, qui possède de réelles qualités d'acclimatement, s'est bien adaptée en de multiples endroits du département, et il est probable que son élevage deviendra de plus en plus important. L'élevage des veaux blancs qui périclite un peu, la valorisation des produits de laiterie inciteront les éleveurs à se tourner vers la production laitière. Les races bonnes productrices de lait prendront alors l'extension toute désirable et, parmi elles, la race hollandaise occupera le premier rang, car elle a déjà fait ses preuves. Son exploitation devra être conduite de façon méthodique, de manière à extérioriser toutes les belles qualités de cette race. On devra s'appliquer à rechercher un milieu frais et humide, des herbages abondants favorables à une bonne production lactée.

2. — RACE BORDELAISE

Beaucoup plus répandue autrefois qu'actuellement, elle tend à disparaître devant les importations et l'élevage des animaux de race hollandaise. On la rencontre encore à l'état de pureté dans quelques cantons : Ceux de Ribérac, Montpon, Mussidan, Villefranche de Lonchapt. D'aspect tout à fait caractéristique, elle se présente avec une robe à fond noir parsemé d'innombrables neigures localisées sur le train postérieur et sur le dos. La tête et les extrémités, le pourtour des ouvertures naturelles, la mamelle, sont de teinte très foncée.

La vache bordelaise est beaucoup plus rustique que la hollandaise ; elle est parfaitement adaptée à nos régions, mais moins perfectionnée, son rendement annuel varie entre 2.200 et 2.800 litres de lait, peu riche en matières grasses, environ, 3,5 %.

3. — CROISEMENT HOLLANDAIS-BORDELAIS

Ces métis ont été obtenus par la saillie de vaches bordelaises plus ou moins pures, avec des taureaux hollandais, ou par l'opération inverse. A l'origine du développement de la production laitière, la sélection des races n'était pas toujours faite en Dordogne. Aussi, entretenait-on aux pâturages ces métis, hollandais-bordelais, fournissant d'intéressants rendements laitiers.

La robe pie-noire, avec ou sans neigures, a été et est encore très en faveur auprès des éleveurs qui, par ignorance, qualifient de hollandaises des sujets trop éloignés du standard.

Nous classerons parmi les croisés hollandais-bordelais, ces animaux pie-noirs, dont la robe présente parfois des neigures ou des petits taches noires descendent au-dessous du genou et du jarret jusqu'à la couronne. Le corps de ces animaux est anguleux et l'encolure grêle.

Ce sont des bovins rustiques qui ne sont pas à dédaigner, mais qui ne présentent pas les caractères de race pure. Ils ont un avantage, c'est de conserver les caractères de rusticité de la race bordelaise et aussi une adaptation plus grande à nos régions que la race hollandaise pure. Ces bovins peuvent servir de base pour l'implantation de la race hollandaise par croisement continu.

Il n'est pas rare de rencontrer certains de ces métis hollandais-bordelais avec des rendements laitiers de 2.200 à 2.500 litres.

On les trouve partout où existe le bétail hollandais. Mais c'est surtout dans les petites exploitations de toute la Dordogne qu'ils sont le plus répandus. Les marchands font de ces bovins un commerce assez important.

4. — RACE NORMANDE

Depuis une quinzaine d'années, la normande commence à se rencontrer en Dordogne. Des critiques injustifiées avaient été adressées à cet animal qui, disait-on, s'adaptait assez mal à nos régions où encore sous le climat de la Dordogne perdait de ses aptitudes laitières. Des éleveurs ont fait justice de ces opinions parfois un peu faussées. Si, comme pour la hollandaise, des pâturages luxuriants conviennent pour la normande, celle-ci peut placée dans les bonnes conditions d'hygiène et d'alimentation donner jusqu'à 3.000 litres de lait par an.

La Normandie est, certes, par son climat, par le voisinage de la mer, par son sol et par la fertilité de ses pâturages, " la terre promise de l'élevage ", mais la Dordogne réunit dans ses vallées fertiles des conditions largement suffisantes pour la production et le bon entretien d'une normande.

Les animaux de cette race fournissent un lait riche en matières grasses, puisque les vaches adultes ont donné chacune 1.100 grammes de beurre par jour et un rendement journalier de 20 kg. 116 de lait, soit 5,5 % de matières grasses, mais, en moyenne, on doit s'en tenir à 4,5 %.

De plus, comme la destination ultime de la vache laitière est la boucherie, il paraît utile de souligner que la vache normande possède une aptitude mixte de la production de la viande et du lait.

Il est vrai que, si pour des boeufs d'embouches, le rendement peut être évalué à 52 et 54 %, celui des vaches réformées ne dépasse guère 46 %. Quelques très bonnes vaches normandes sont rencontrées autour des villes où l'écoulement du lait est facile. Des expériences ont été tentées par des éleveurs aux proximités du département de la Gironde, mais les résultats ne sont pas toujours pleinement satisfaisants.

Aux troupeaux homogènes déjà existants nous devons ajouter les normandes qui sont assez répandues dans des exploitations moyennes de notre département. Les marchands de bestiaux en font un commerce important, et les foires de septembre ou de mai, à Périgueux, sont assez fournies en bétail normand.

Les caractères de la race peuvent être résumés de la façon suivante : tête large à profil concave, terminé par un mufle épais et retroussé, qui caractérise la tête " camuse ", cornes aplaties s'abaissant à leur naissance, pour se relever et former crochet. La robe est plus ou moins envahie par le blanc et sur le fond, rouge clair ou foncé, apparaissent des nervures sortes de bandes noires plus ou moins répandues. Le pelage est d'ailleurs sujet à des variations dans les races qui avoisinent la race cotentine.

5. — RACE BRETONNE

La race bretonne forme de rares troupeaux en Dordogne, où on ne la trouve guère représentée que par des sujets isolés qui sont le plus souvent des bretonnes à robe pie-noire de la lande.

Cette race est rustique et sobre et convient bien dans nos landes incultes. Les modifications qu'elle peut subir montrent bien qu'au bout de quelques générations ces animaux augmentent de poids. Le rendement laitier de ces bovins, en Dordogne, varie de 1.200 à 1.500 litres de lait, très riche en matières grasses, puisque la teneur en matières grasses peut atteindre 6 %.

De nombreux colons bretons venus en Dordogne sont surtout à l'origine des importations de la race bretonne dans le département. Elle fournit un lait et un beurre excellents.

6. — RACES MIXTES

Nous décrirons dans ce chapitre la race parthenaise ou gâtine, qui est assez répandue en Dordogne, et qui était appelée autrefois " vache du pauvre ". Les bovins qui constituent cette race sont aptes à fournir travail, viande et lait. Cependant, dans notre département, le rendement en lait et en travail varie avec l'orientation donnée à l'exploitation et à la production que recherche l'éleveur.

Dans les Deux-Sèvres ou les Charentes, qui nous fournissent, hélas ! sans qu'on les suive dans notre département, de magnifiques exemples de coopératives laitières, les étables contiennent de nombreuses parthenaises. Les gâtines forment dans quelques grosses exploitations de notre région des troupeaux homogènes où on rencontre de très jolis sujets. Leur poids varie avec le sexe dans d'assez notables proportions, 800 kgs pour le mâle, et 450 kgs pour la femelle. C'est la robe qui est surtout caractéristique.

Elle est froment à extrémités noires. Parfois elle est plus foncée chez le mâle que chez la femelle ou simplement plus foncée dans les parties antérieures du corps. La pigmentation est noire au pourtour des ouvertures naturelles et sur le mufle. La cupule des bourses est aussi noire chez les mâles.

Tantôt orientée vers la production laitière ou le travail, elle peut très bien faire les deux qui s'ajoutent à une production intéressante de la viande. Comme certaines hollandaises ou normandes, elle sert à parfaire l'alimentation lactée des veaux blancs destinés à la boucherie. Aussi, en dehors des troupeaux homogènes qu'elle constitue, il n'est pas rare de la rencontrer dans le Ribéracois, le sud du Nontronnais et l'arrondissement de Périgueux.

Son rendement annuel, quand elle est nettement orientée vers la production laitière, dépasse 2.300 litres par an.

Son lait, riche en matières grasses, en fait une très bonne race beurrière, puisque 20 litres de lait suffisent pour obtenir un kilog de beurre. D'où la recherche que l'on fait de la gâtine dans les coopératives laitières.

Si la parthenaise n'est pas spécialisée, on peut dire que d'une manière générale, elle peut donner un très bon rendement pour les trois aptitudes des bovidés : Travail — Lait — Viande.

Nous ne voulons pas terminer le chapitre ayant trait aux races et aux espèces laitières, sans mentionner l'espèce caprine. Cette espèce n'est pas très importante en Dordogne. Elle ne fournit pas de grandes quantités de lait, mais les fromages de chèvres sont très appréciés dans la région pour omettre de signaler cette production.

7. — ESPECE CAPRINE

En Dordogne, l'effectif caprin est d'environ 10.000 têtes. Ces animaux vivent dans l'arrondissement de Nontron et dans les cantons nord de l'arrondissement de Périgueux. Ils sont nombreux dans le Sarladais et ne se rencontrent pour ainsi dire point dans le Bergeracois et dans le Ribéracois.

Si quelques troupeaux de chèvres existent encore, ce sont surtout des animaux isolés que l'on trouve, tantôt conduits avec les moutons, tantôt avec les vaches dans les landes du Nontronnais. Ils sont utilisés dans les petites exploitations pour la production des chevreaux dont la peau est très prisée, et pour le lait que l'on réserve aux besoins de la maison. Ce lait est transformé très souvent en fromages vendus au chef-lieu du canton.

Les chèvres de Dordogne sont pour la plupart des animaux communs. Selon les variétés qui leur ont donné naissance, ces animaux sont, avec ou sans cornes, comme la variété des Pyrénées et du Poitou. Le pelage est le plus souvent brun, ou blanc et brun, quelquefois acajou.

CHAPITRE III

MODE D'EXPLOITATION

Alors que dans certaines régions de la France, comme le Cotentin, les animaux restent constamment aux pâturages, en Dordogne, le régime mixte, pâturages et stabulation, est le plus souvent pratiqué. Si ce régime est une nécessité pour certaines régions, étant donné les rigueurs de l'hiver et le relief du sol, dans d'autres, c'est une routine, et le régime saisonnier pourrait fort bien être appliqué.

Chez certains éleveurs du Ribéracois, les prairies abondantes et fertiles permettent au bétail de rester la plus grande partie de l'année au pâturage où il trouve facilement la nourriture. Les veaux, destinés à l'élevage, sont laissés sous leurs mères et conduits avec elles à la prairie. Ils se sèvrent d'eux-mêmes et absorbent progressivement un peu d'herbe tendre.

Cependant, on peut dire que, dans l'ensemble du département, l'élevage est mal conduit. Le paysan, conservateur des coutumes, soigne ses animaux comme le lui ont appris ses ancêtres et il ne cherche pas à améliorer cette méthode. Le bétail vit trop souvent pêle-mêle dans des étables obscures et mal entretenues. Pas de fenêtres et, le plus souvent, seulement quelques petites lucarnes obstruées par de la paille ou des planches mal jointes. Par économie, la litière est rare, et les animaux sont le plus souvent crottés.

Dans les grandes fermes, cependant, un prodigieux effort a été réalisé depuis une quinzaine d'années. Ces centres d'élevage devraient servir de modèle et permettre, à leur propriétaire, " d'essaimer " les bonnes méthodes et les bons sujets racés, dont l'entretien ne coûte pas plus cher que celui des sujets vulgaires, et dont le rendement laitier est trois ou quatre fois supérieur.

Il est certain qu'après cette évolution de l'installation de l'élevage et de l'aménagement des habitations, les animaux eux-mêmes seraient mieux soignés. Fier de son étable, le cultivateur aurait à coeur d'y montrer de belles bêtes, de les tenir propres et de surveiller plus étroitement leur état de santé. La tuberculose et la fièvre aphteuse qui causent si souvent des dégâts dans nos étables périgourdines, seraient sérieusement entravées.

ELEVAGE DES VACHES LAITIERES

La vache laitière jouit d'un mode d'élevage particulier que nous allons exposer rapidement. Nous distinguerons les deux périodes d'élevage du régime mixte : Régime de stabulation et pâturage, et nous ferons une discrimination entre les grands élevages et l'exploitation du petit cultivateur.

Pendant la période de stabulation, les conditions d'élevage sont, dans l'ensemble,. défectueuses partout. Les étables pêchent par leur installation malsaine ; les litières restent plusieurs jours sans être renouvelées, les urines s'écoulent mal, et le tout dégage une odeur amoniacale forte.

Mais il n'y a pas que le sol qui laisse souvent à désirer ; les murs et le plafond ne sont guère mieux entretenus. Il suffit de regarder autour de soi et de voir les vieilles toiles d'araignées qui pendillent au plafond pour avoir une idée de ce qui peut s'accumuler et circuler dans l'atmosphère d'une étable. Il est si simple et si peu coûteux de laver à fond toute l'étable. De l'eau chaude, un peu de crésyl et ensuite un lait de chaux vive, éviteraient bien des ennuis et donneraient un aspect agréable au logement des bêtes.

Fort heureusement, ce mode de vie a lieu surtout dans les petites exploitations. Les laitiers éleveurs possèdent au contraire des installations très modernes qui doivent servir d'exemple. Pourquoi, alors, cette différence ? De la négligence, il y en a ; mais aussi la différence qui existe entre les classes de la société. L'étable est souvent le reflet de l'intérieur du paysan. Il appartient aux organisations et associations agricoles de donner les subventions nécessaires pour l'amélioration de l'habitat de nos animaux.

A côté de la propreté de l'étable, il faut insister sur la propreté des animaux. L'étrillage et le pansage ne sont pratiqués que pour les chevaux. Ils sont pourtant aussi utiles pour les vaches : Ils engraissent l'animal, empêchent le feutrage des crins, détruisent les parasites (poux, gale) ; ils préviennent les maladies de la peau, embellissent l'animal et empêchent les souillures de tomber dans le lait. L'étrillage prévient des démangeaisons : Les animaux se reposent mieux, améliorent leur état de santé et donnent plus de lait. Celui-ci sera, en plus, dépourvu de cette odeur d'étable si accentuée et si désagréable.

Pendant la belle saison, les conditions d'existence sont meilleures. Les animaux vivent toute la journée au grand air, resplendissent de santé et de vigueur. Les herbes nutritives et aqueuses sont favorables à la production d'un lait plus riche.

L'élevage des veaux se fait aussi, souvent, d'une façon irrationnelle, comme la vente du lait est une spéculation heureuse, le veau est rationné, quelquefois même parcimonieusement. A trois mois, il est parfois définitivment sevré. Après le sevrage, il

recevra pendant la belle saison, du vert ; pendant la mauvaise saison, des betteraves et du foin à discrétion. Aussi, quel ventre ballonné et quelle échine saillante !

Heureusement, l'élevage n'est pas ainsi conçu dans toutes les exploitations. Le sevrage est plus tardif et plus progressif. Pendant la belle saison c'est l'herbage et l'hiver c'est une ration moins copieuse, moins volumineuse, mais mieux équilibrée.

TROISIÈME PARTIE

LA PRODUCTION LAITIÈRE

CHAPITRE PREMIER

GÉNÉRALITÉS

D'après les conditions d'élevage que nous venons d'étudier plus haut, nous ne devons pas nous étonner que la production laitière soit assez faible. De tout temps, cependant, la production locale a été suffisante parce que chaque agriculteur a eu dans son étable une vache qui lui fournissait le lait nécessaire à son usage familial. Le chiffre de 523.716 hectolitres de lait peut paraître dérisoire, comparé à celui des départements gros producteurs de lait, comme la Charente voisine, mais il ne faut pas oublier que l'industrie laitière est pratiquement inexistante en Dordogne.

Le lait, matière première de l'alimentation, trouve toujours un débouché. C'est pourquoi, dans ce modeste travail, nous nous efforçons sans cesse de démontrer l'intérêt qu'il y aurait à développer cette spéculation, en vue d'obtenir une production plus industrielle du lait.

Les débouchés sont faciles, car les départements bordant le sud de la Dordogne ne sont pas du tout des producteurs laitiers. L'agglomération bordelaise résorberait à elle seule une grosse partie de la production. Mais avant de créer ces débouchés, il faudra fonder de nombreuses coopératives laitières pour assurer une quantité suffisante de lait à exporter, de manière à ce que l'on ait toujours un bénéfice réel assuré au départ. Toutefois, si les débouchés ne suffisaient pas, et même par mesure de prudence, on pourrait créer des beurreries et des fromageries qui résorberaient aisément le surplus de la production.

CHAPITRE II

PRODUCTION ET CONSOMMATION DU LAIT EN NATURE

PRODUCTION.

D'après les statistiques établies, la quantité de lait produite par le département de la Dordogne serait de 523.480 hectolitres. Ce chiffre, est, à l'heure actuelle, légèrement supérieur, mais il est mathématiquement incontrôlable.

La plus grande partie du lait produit est consommé directement en nature. La production du beurre, du fromage ou des laits concentrés absorbent une quantité très faible de la production.

Le lait destiné a être consommé directement est produit par les éleveurs laitiers et par les cultivateurs. Ils livrent leurs productions aux ramasseurs laitiers autour des grands centres. Dans les petites agglomérations cantonales ou communales, le lait est directement écoulé, du producteur au consommateur. Chez la plupart des exploitants, la production laitière est une spéculation accessoire quand le troupeau laitier ne compte que quelques unités. Cependant, c'est une source de revenus qui n'est pas négligeable.

La vallée de la Dordogne et la vallée de l'Isle sont les régions produisant la plus grande quantité de lait, soit livré à la consommation en nature, soit livré à la production des beurres et des fromages frais.

Le Ribéracois produit également beaucoup, mais une grande partie est absorbée par les veaux d'élevage. Le surplus va généralement à la confection des fromages.

La production du Nontronnais, importante aussi, est utilisée, soit sur place, soit pour la production des veaux ou pour la beurrerie.

CONSOMMATION.

Le lait est livré, le plus souvent, brut à la consommation, parfois il est soumis à un chauffage préalable. Jusqu'à la guerre de 1940, seul le lait complet se rencontrait dans les laiteries, mais, depuis lors, on trouve le lait complet et le lait écrémé.

Dans les villages et dans les bourgs, on consomme le lait brut, non écrémé et n'ayant subi aucun chauffage.

Les plus gros centres de consommation laitière sont l'agglomération périgourdine et le Bergeracois ; mais les quantités de lait consommées dans les campagnes sont bien difficilement contrôlables. On produit et on consomme sur place.

Les autres sous-préfectures et les chefs-lieux de cantons n'étant pas capables d'absorber une très grosse quantité de lait, nous nous arrêterons quelques instants à la consommation laitière de Périgueux, qui est pour nous la plus facile à étudier. D'après une statistique récente, publiée par la municipalité périgourdine, 165.000 litres de lait ont été collectés au mois de novembre 1946. Cette quantité est nettement insuffisante pour ravitailler la population urbaine. Mais il faut noter que nous sommes encore en période de dirigisme complet pour cette denrée et que les fuites sont nombreuses. En évaluant au double la production réelle de la banlieue périgourdine, nous serions assez près de la réalité.

Le système d'approvisionnement s'effectue de la manière suivante : Dans un rayon d'une dizaine de kilomètres autour de la ville, le lait est collecté par les laiteries périgourdines. Le ramassage s'effectue le plus souvent par camions ou camionnettes. Le chemin de fer est plus rarement utilisé. Les ramasseurs passent chez les exploitants laitiers où ils collectent les bidons préparés par l'éleveur. Pour les exploitations de moindre importance, ils recueillent les bidons à un endroit désigné, parfois même au bord de la route. Quelle habitude déplorable ! Les bidons sont plus ou moins hermétiquement fermés et les souillures peuvent être nombreuses.

Un autre mode d'approvisionnement est en honneur dans les petites exploitations. Le transport à la ville se fait en carriole, traînée par un cheval ou un petit âne. Là encore, la qualité du lait laisse fort à désirer. Les bidons sont plus ou moins propres, car l'installation d'eau est souvent défectueuse. Tout le temps du transport, le lait est exposé aux variations de température, en particulier l'été, où la chaleur est une cause si favorable au développement microbien.

Dans l'ensemble, les exploitants laitiers livrent un lait beaucoup plus sain. Pour eux, cette spéculatiion est une importante source de bénéfices et les vaches laitières vivent dans de bonnes conditions d'hygiène.

Les traites sont effectuées correctement et complètement. Le lait est conservé dans des bidons soigneusement lavés, et le produit de la traite du soir passe la nuit dans un local frais et propre. Le matin, les bidons sont transportés à la ville dans des véhicules rapides. On conçoit, alors, que le produit, livré dans ces conditions, soit d'une qualité supérieure à celui du lait offert par les petits exploitants.

Tout le lait collecté, va dans les différentes laiteries de la

ville, où il est réceptionné, trié et étiqueté. Malheureusement, aucun établissement ne possède un équipement moderne qui permettrait de livrer, aux détaillants et aux consommateurs, un lait sain et de bonne qualité. Cette salubrité, d'ailleurs, serait difficilement contrôlable, car le vétérinaire sanitaire n'a pas à sa disposition le petit laboratoire indispensable pour lui permettre l'examen rapide du lait de consommation courante.

Certaines laiteries font cependant subir un léger chauffage au produit, mais ce n'est qu'un simulacre de pasteurisation.

LE PRIX DU LAIT SOUS SES DIVERS ASPECTS

Valeur particulière du lait :

La valeur alimentaire du lait est grande ; son rôle social est considérable ; pas de lait, pas d'enfants et cependant sa valeur marchande est relativement faible.

Avant guerre, le prix du lait était dérisoire, dû à une erreur fondamentale obstinée de l'opinion publique : Le lait, produit de première nécessité, doit être bon marché. On ne voulait pas comprendre qu'avant tout le lait doit être bon ; un lait malsain est très dangereux, et il vaudrait mieux se priver de cette denrée. Dans le cadre commercial on n'a pas voulu faire une place de choix à cette denrée de première nécessité et on a sacrifié la qualité du lait, c'est-à-dire la vie et la santé des enfants.

Ainsi pense l'hygiéniste et il a prêté la main au relèvement du prix du lait, le relèvement de la qualité devrait suivre immédiatement.

Valeur intrinsèque du lait :

Le prix payé au producteur, pour le lait de consommation, est généralement inférieur au prix payé pour le lait à transformer. Quand le producteur a le choix entre deux acheteurs, l'un qui revendra en nature, l'autre qui transformera, il lui est avantageux de choisir celui qui transformera, ou encore s'il le peut, transformer lui-même et vendre ensuite le produit obtenu.

En Dordogne, en particulier, le veau que l'on laisse sous la mère, livré au boucher en temps opportun, paye le lait une fois et demi le prix que l'eut payé le ramasseur. D'autres fois, ce sont les porcelets ou les agneaux qui profitent du lait de vache au détriment de l'alimentation humaine. Ceci est dû autant à une mésintelligence du producteur et du ramasseur de lait qu'à une mauvaise politique du prix du lait.

Il est un fait, c'est que le lait transformé paye mieux que le lait vendu à la consommation courante. Dans la période actuelle, où le prix de vente du litre de lait est le même pour toute la France, à quelques centimes près, la question du prix

se pose avec moins d'anxiété, mais en période de liberté des prix, voyons quel serait le mécanisme du prix de vente du lait.

Le producteur qui n'a pas le choix doit refuser son lait ou accepter le prix qu'on lui offre. Refuser son lait est impossible, car c'est une denrée trop facilement périssable, il faut que le lait soit vendu ou transformé, on peut transformer à la ferme une petite quantité de lait, mais on est mal outillé pour faire ces transformations, des travaux plus rudes appellent le cultivateur au dehors. Alors, que faire ? Il faut livrer ou cesser de produire. Le ramasseur se présente alors seul ou en concurrence. S'il se présente seul, le producteur ne peut que s'incliner. S'il se présente en concurrence, que vaut cette concurrence à l'avantage du producteur ?

Peu de chose, ou pas pour longtemps.

LE PRIX DE REVIENT DU LAIT.

Etablir un prix de revient rigoureusement exact ne se peut pas. On a établi une foule de prix, ils sont plus ou moins erronés, et, en général, supérieurs au prix que reçoit le producteur laitier. Aussi nous ferons ici une évaluation approximative, mais suffisante, du prix du lait de consommation courante. Que faut-il penser du lait d'exception, dit " propre et sain " ? Parfois, ce n'est qu'un appareil, et ce lait, ni plus propre, ni plus sain ; d'autres fois, le lait présenté est livré de façon spéciale, sous le nom de " lait pour enfants ", son prix de revient est assez élevé, pour le moins, double du prix de revient du lait tout venant.

Pour faire l'évaluation du prix de revient du lait, il est nécessaire de posséder deux renseignements : d'une part, les dépenses occasionnées par l'exploitation d'une vache laitière pendant une année, d'autre part, le nombre de litres de lait produits pendant le cours de cette même année, par cette même vache. Une simple division nous donnera alors le prix de revient du lait.

1. — EXIGENCES ALIMENTAIRES DE LA VACHE LAITIERE.

L'alimentation de la vache laitière, en Dordogne, est, au point de vue quantitatif, la même que dans les autres régions, mais ici apparaît une caractéristique, c'est que les aliments concentrés sont donnés en petites quantités. Peu d'éleveurs connaissent les bienfaits des tourteaux et des farineux. La ration à base de foin ou de regain doit donc être plus importante. Les betteraves sont également administrées en assez petite quantité et elles sont mélangées avec des " balles " de céréales ou de la menue paille.

Les régimes quotidiens d'hiver sont les suivants :

Fourrages : — — — — —	15 kilogs.
Betteraves : — — — — —	12 "
Paille : — — — — — —	5 "
Tourteaux : — — — — —	1 "

En été, la ration est plus difficile à connaître, cependant nous prendrons comme base une superficie variant de 50 à 70 ares par vache. Le régime de transition, passage du vert au sec ou inversement, s'effectuant avec addition d'une ration journalière de 5 kilogs de foin.

2. — RENDEMENT EN LAIT.

Il est variable et dépend de l'individu de l'étable.

Le rendement en lait de l'individu est sous la dépendance de causes fort diverses. Le rendement en lait de l'étable dépend surtout de l'alimentation. Or, en hiver, l'alimentation est déficiente et pendant cette période le rendement laitier est assez faible. Certains petits propriétaires atténuent cette diminution par des soins particuliers et des soins d'hygiène.

En général, on devra compter :

7 litres pour les petites exploitations.

8-9 litres pour les grandes exploitations.

3. — PROPORTION DES PERTES DUES AUX ACCIDENTS ET MALADIES.

Cette proportion est très variable. Elle est due à l'entretien des animaux et représente environ 5 % du capital bétail.

4. — POURCENTAGE DES INSUCCES DE PARTURITION ?

Théoriquement, une vache donne un veau tous les douze ou treize mois, mais, souvent, nous avons des échecs pour des causes diverses, et cet échec entraîne une diminution de la production lactée et la mévente du veau.

Ces insuccès qui ont des causes très nombreuses, sont dus le plus souvent aux avortements : épizootiques ou accidentels ; à la vaginite granuleuse et enfin à une stérilité dont le mécanisme est complexe et souvent difficilement explicable.

L'insémination artificielle devrait apporter une amélioration indiscutable dans la régénération de notre cheptel.

5. — DUREE MOYENNE DES SERVICES DU SUJET.

Le rendement à plein n'a lieu que durant quelques années, la moyenne admise est environ cinq ans ; mais en Dordogne on garde plus longtemps les vaches laitières. Elles restent jus-

qu'à neuf ans au moins, mais combien atteignent un âge plus avancé !

AUTRES FACTEURS D'ORDRE ECONOMIQUE

Valeur des vaches à lait et de boucherie :

Une vache est exploitée normalement pendant quatre ans, puis elle devient vache de boucherie. Elle perd environ un tiers de son prix, et si l'on compte une vache laitière à 30.000 francs, elle est vendue, après lactation, 20.000 francs.

Frais de main-d'oeuvre :

Ils sont difficilement appréciables dans notre région, où les vachers spécialisés existent rarement. Dans les petites exploitations, la main-d'oeuvre est familiale le plus souvent. dans les grandes exploitations, l'ouvrier qui procède à la traite et au pansage des animaux rend d'autres services à la culture.

Estimation des aliments :

C'est la principale dépense. L'alimentation rationnelle est le point capital pour la quantité de lait produit. Bien que le propriétaire ait récolté lui-même, foin, paille, regain et betteraves, ce qui est le cas général, il est néanmois normal d'estimer les produits, non pas au prix qu'ils lui reviendraient, mais au prix où il les aurait achetés s'il ne les avait pas récoltés.

Nous n'avons qu'à nous rapporter à la mercuriale :

Foin : — — —	300 fr.	les 100 kilogs.
Paille : — — —	150 fr.	" "
Betteraves : — —	120 fr.	" "
Tourteaux : — —	1.500 fr.	" "

Si l'on se rapporte au taux des rations indiquées ci-dessus, il est facile de prévoir que c'est l'alimentation qui occasionne le plus de frais. Le pourcentage est de 64 % des dépenses totales.

(Dechambre)

Estimation du fumier :

Le fumier est formé de pailles de blé, d'avoine ; le plus souvent de fougère dont le prix est minime. Le propriétaire s'en sert pour fumer les champs, les terres, les prairies, et le prix du fumier équivaut au prix de la litière. Aussi nous ne tiendrons pas compte de cela dans les calculs ultérieurs.

Frais divers :

Frais d'entretien de l'étable : — — —	2/6
Frais du taureau : — — — — —	1/6
Frais de soins vétérinaires : — — —	1/6
Frais d'éclairage : — — — — —	1/6
Frais de transport du lait — — —	1/6

Soit environ 1.800 francs par an.

Intérêts du capital engagé :

Faut-il compter en dépenses les intérêts du capital engagé ? Il semble qu'il y ait ici double emploi ; il s'agit d'intérêts d'une somme, qui est utilisée comme capital, et par suite capable de rapporter. Nous ne ferons pas entrer ces intérêts en ligne de compte.

Prix de vente du veau :

C'est la seule recette de l'éleveur avec la vente du lait. Les cours sont extrêmement fluctuants et les veaux sont vendus assez cher.

Nous devons compter à 100 francs le kilo, pour un veau pesant 100 kilos environ, ce qui fait un rapport de 10.000 francs.

PRIX DE REVIENT DU LITRE DE LAIT FOURNI PAR UNE VACHE APPARTENANT A UNE PETITE EXPLOITATION

A. — DEPENSES.

1. — Dépenses saisonnières :

a) Nourriture d'hiver :

15 kgs. de foin à 300 frs. les 100 kgs.	45
12 kgs. de betteraves à 120 frs. les 100 kgs. . .	14.40
5 kgs. de paille à 150 frs. les 100 kgs.	7.50
	66.90

Du premier novembre au premier avril il y a 150 jours :

$$150 \times 66{,}90 = 10.035 \text{ frs.}$$

b) Nourriture d'été :

La vache pâturera sur une surface de 0,5 ha. La location d'un hectare de prairie est en moyenne de 3.000 francs. Nous aurons donc une dépense de :

$$3.000 \times 0{,}5 = 1.500 \text{ frs.}$$

c) Période de transition :

Pendant environ 45 jours on donnera au bétail une moyenne de 5 kgs de foin par jour.

$5 \times 45 = 225$ kgs de foin à 300 francs les 100 kgs, soit : 675 francs.

2. — Dépenses annuelles :

a) Amortissement du capital bétail :

Soit 30.000 francs à amortir en 5 ans : 6.000 francs par an.

b) Proportion des pertes dues aux accidents et maladies :

Dans ce cas, 2 % du capital bétail :

$$\frac{30.000 \times 2}{100} = 6.000 \text{ frs.}$$

c) Frais divers :

Entretien, taureau, frais vétérinaires, etc...
Soit un total de 1.800 francs.

B. — RECETTES.

Prix de vente du veau :

A l'âge de six semaines, la valeur du veau est de 10.000 francs. Dans 20 % des cas, il y a insuccès de parturition. Nous avons donc une moyenne de :

10.000 frs. $\times$ 0,80 = 8.000 frs.

C. — FRAIS OCCASIONNES PAR UNE VACHE EN UNE ANNEE.

Dépenses — recettes : 26.010 frs. — 8.000 frs. = 18.010 francs.

Prix de revient journalier du lait, les frais quotidiens s'élevant à :

18.010 : 365 = 49 frs. 32.

Les rendements en lait variant d'une vache à une autre, nous allons établir le prix de revient en considérant successivement des quantités journalières de 5, 6, 7 litres.

Rendement quotidien	Prix de revient
5 litres	9 fr. 86
6 litres	8 fr. 22
7 litres	7 fr. 04

PRIX DE REVIENT DU LITRE DE LAIT POUR UNE GRANDE EXPLOITATION.

A. — DEPENSES.

1. — Dépenses saisonnières :

a) Nourriture d'hiver :

15 kgs. de foin à 300 frs. les 100 kgs.	45.00
12 kgs. de betteraves à 120 frs. les 100 kgs. . .	14.40
5 kgs de paille à 150 frs. les 100 kgs.	7.50
1 kg. de tourteaux à 1.500 frs. les 100 kgs. . .	15.00
ou 5 kgs de foin	
	81.90

Du 1er novembre au 1er avril, il y a 150 jours :

$$81{,}90 \times 150 = 12.285 \text{ francs.}$$

b) Nourriture d'été :

La vache pâturera sur 0,7 ha. de prairie. La location d'un hectare étant de 3.000 francs, nous aurons donc une dépense de :

$$3.000 \text{ frs} \times 0{,}7 = 2.100 \text{ francs.}$$

c) Période de transition :

Pendant environ 45 jours on donnera une moyenne de 5 kgs de foin par jour : 5 kgs $\times$ 45 = 225 kgs de foin, à 300 francs les 100 kgs., soit : 675 francs.

2. — Dépenses annuelles :

a) Amortissement du capital bétail :

Soit 30.000 francs à répartir en 5 années, soit 6.000 frs.

b) Proportion des pertes dues aux accidents et maladies :

Dans ce cas, nous compterons 3 %.

$$\frac{30.000 \times 3}{100} = 9.000 \text{ frs.}$$

c) Main-d'oeuvre :

La main-d'oeuvre n'étant pas spécialisée, nous compterons largement en estimant à 3.000 francs par an et par vache le salaire de l'ouvrier vacher.

d) Frais divers :

Ils sont les mêmes que pour une petite exploitation, nous estimons à 1.800 francs par vache.

B. — RECETTES.

Le prix du veau étant de 10.000 francs environ, nous comptons 80 % de réussite, soit :

$$\frac{10.000 \text{ frs.} \times 80}{100} = 8.000 \text{ frs.}$$

C. — FRAIS OCCASIONNES PAR UNE VACHE EN UNE ANNEE.

Dépenses : — — — — —	35.460 frs.
Recettes : — — — — —	8.000 frs.
Frais : — — — — —	27.460 frs.

Prix de revient journalier du lait, les frais quotidiens s'élevant à :

27.460 : 365 = 75 frs. 23.

Rendement quotidien	Prix de revient
6 litres	12 frs. 53
7 litres	10 frs. 74
8 litres	9 frs. 40
9 litres	8 frs. 35

CHAPITRE III

PRODUCTION BEURRIÈRE ET FROMAGÈRE

LE BEURRE.

L'industrie des sous-produits laitiers étant à peu près inexistante en Dordogne, on comprendra que l'évaluation, même approximative, de la quantité de beurre produit soit difficile.

La production du beurre est peu importante, mais il faut aussi penser que la race la plus exploitée, qui est la hollandaise, est une mauvaise beurrière. Certains éleveurs ont, cependant, des sujets intéressants, mais ce ne sont que des cas d'espèces.

La fabrication du beurre se fait assez souvent à la ferme avec des moyens de fortune : pas d'écrémeuse, et une baratte rudimentaire. Le lait écrémé sert à l'alimentation des porcelets.

Après sa préparation et son lavage, le beurre est déposé dans des moules en bois, dont le contenu correspond à un poids donné. Lorsque la vente était permise, la fermière vendait son produit au marché cantonal, une ou deux fois par semaine. A l'heure actuelle, la plus grande quantité de beurre produit est consommé directement à la ferme ; le surplus est cédé dans le village ou aux fermes voisines.

LE FROMAGE.

Aucun fromage produit dans le département n'a acquis une certaine réputation, cependant la quantité de lait utilisée à ce produit est importante, mais difficilement appréciable.

On fabrique surtout un fromage à pâte molle, destiné à la consommation sur place : Le fromage frais.

La fabrication est simple : Elle peut être ainsi résumée : Eté comme hiver, la température du lait doit être ramenée à 14-15° et maintenue à ce degré pendant au moins 24 heures, durée de l'emprésurage.

Après les 24 heures, le caillé est placé dans des moules percés de trous et on laisse égoutter une journée environ. Les fromages sont alors retirés des moules, salés à la surface, et placés sur des claies où on les laisse sécher trois ou quatre jours.

Les industriels qui expédient ces fromages frais les enveloppent dans du papier sulfurisé ; la fermière qui les vend directement au consommateur intercale entre chaque fromage une feuille de vigne le plus souvent.

Chez certains producteurs, la vente ne se fait qu'après un temps de maturation plus ou moins long, mais il faut avoir la précaution de retourner les fromages tous les jours.

CHAPITRE IV

LE CONTROLE LAITIER

L'examen individuel de la quantité de lait donnée par les animaux est encore le meilleur moyen de connaître réellement l'étendue de leurs aptitudes. Il nous faut donc recourir au contrôle laitier qui repose sur les principes fondamentaux suivants :

L'aptitude à la sécrétion d'un lait abondant et riche en matières grasses et en caséine est d'abord une qualité de race.

L'aptitude laitière et beurrière au sein de la race est une qualité individuelle.

Le calcul du rendement d'une laitière entre deux vêlages successifs est le seul moyen d'apprécier avec certitude sa valeur laitière.

La faculté laitière et beurrière est susceptible de se transmettre par hérédité, aussi bien du côté maternel que du côté paternel.

Une vache peut être à la fois excellente laitière, très bonne beurrière et fromagère, et présenter en même temps une parfaite transformation.

Ces données générales étant posées, disons tout de suite que le contrôle laitier existe en Dordogne depuis une dizaine d'années. Son activité est toujours méritoire malgré les nombreuses difficultés auxquelles se heurtent les contrôleurs laitiers.

Le contrôle s'effectue mensuellement ou bi-mensuellement, selon les centres d'élevage et les troupeaux. Les résultats sont communiqués directement aux éleveurs et ensuite aux syndicats d'élevage et aux coopératives.

Dans l'ensemble, les grands exploitants ont compris toute la nécessité du rôle du controle laitier, il permet de les guider dans la voie nouvelle qui s'offre à leurs efforts de sélection raisonnés.

S'il est important de posséder des animaux dont les caractères ethniques sont conformes au standard de la race, il est aussi important de posséder des animaux qui donnent une quantité maximum de lait par lactation. De plus en plus, d'ailleurs, on juge l'animal par ses performances et non par ses caractères extérieurs.

Le rendement doit être lié aux caractères ethniques, aussi

bien chez les volailles que chez les chevaux et les vaches laitières. Le contrôle laitier sera alors pour la laitière ce que le nid-trappe est pour la poule ou le chronomètre pour le cheval de course.

Le contrôle est la valorisation même pour l'animal. Les vaches ne paient que par leur rendement, aussi la notion d'un rendement exactement établi et transmissible héréditairement, doit être envisagé pour la sélection du bétail. D'une façon générale, les bêtes très bonnes laitières sont seules rémunératrices ; si les bêtes assez bonnes ne laissent pas de profit, les animaux passables ne paient pas les frais qu'ils nécessitent ; ils vivent en parasites dans l'étable. Il en résulte que les coopératives et les syndicats d'élevage doivent essentiellement orienter la sélection des animaux vers le développement des aptitudes laitières. Celles-ci sont hautement héréditaires, elles peuvent se transmettre aussi bien par l'intermédiaire de la mère que par celui du taureau, comme nous l'avons dit plus haut. La sélection doit consister à éliminer les moins bons animaux, à conserver le plus longtemps possible les sujets d'élite et à renouveler l'effectif avant leur descendance, à exiger surtout que le taureau possède une souche maternelle remarquable par ses aptitudes laitières.

En accouplant une vache bonne laitière et bonne beurrière avec un taureau dont la mère possédait ces aptitudes, on a les plus grandes chances d'obtenir des produits présentant les mêmes aptitudes. Si, d'autre part, on s'efforce de n'accoupler que des sujets exceptionnels, bien sélectionnés d'année en année, on améliore encore les aptitudes existantes, on les fixe, et on crée des familles d'élite.

C'est le but poursuivi par le contrôle laitier, et c'est par ce moyen que le bétail danois et hollandais est parvenu à son degré de perfection. Ce contrôle laitier est bien. Il est à la base de l'amélioration quantitative de la production laitière, mais il n'est pas tout ; il devrait se doubler d'un contrôle hygiénique pour améliorer qualitativement la production.

On devrait donner au contrôle laitier un deuxième titre : Contrôleur de l'hygiène. Le producteur s'habitue peu à peu à la visite du contrôleur et il lui fait confiance ; il écoute, il suit les conseils que lui prodigue ce spécialiste averti. Celui-ci doit, avant tout, donner des directives pratiques pour l'hygiène de l'étable, l'hygiène corporelle des animaux et les soins à donner au lait.

Au laboratoire, le contrôleur fait l'analyse du lait au point de vue microbien, et surtout effectue la recherche de la réductase microbienne, ce qui est chose assez facile.

Enfin, le rôle du contrôleur serait de stimuler le zèle des cultivateurs. Pour cela, il les pousse en donnant les résultats obtenus dans les meilleurs élevages.

Mais pour que tous ces conseils soient compris et appli-

qués par l'éleveur, il faut qu'une plus-value soit donnée au lait sain, et ce n'est qu'à ce titre qu'il consentira à faire effectuer le contrôle sur une large échelle. Il est d'ailleurs assez illogique qu'un lait recueilli selon les méthodes en honneur dans nos campagnes et qui, à l'arrivée, n'est ni plus ni moins qu'un bouillon de culture ait la même valeur marchande qu'un lait recueilli avec tous les soins de propreté nécessaire.

Les intérêts sont lésés et c'est peut-être pour cela que l'idée du contrôle laitier, doublé du contrôle hygiénique, ne fait pas tous les progrès désirables.

Dernier mérite du contrôle laitier : permet le controle du rationnement des animaux qui y sont soumis, de corriger les erreurs d'alimentation, de mettre en évidence et de perpétrer les meilleurs transformateurs.

CHAPITRE V

ORGANISATION DES PRODUCTEURS DE LAIT

1. — SYNDICATS D'ELEVAGE.

Du point de vue général, les syndicats d'élevage ont pour but l'amélioration rationnelle d'une race déterminée dans le cadre de la commune ou du canton, le plus souvent.

Leur régime est celui des lois du 21 mars 1884 et du 2 décembre 1940. Dans notre cas particulier, les syndicats d'élevage sont de création récente. Ils ont été constitués en vue d'améliorer ou de maintenir le standard d'une race élevée en Dordogne. Afin d'améliorer la production laitière, des élevages importants ou des fermes modèles ont introduit dans notre département des animaux de race très pure et de souches exceptionnelles. Les éleveurs ont reçu d'importantes subventions afin de les encourager dans une voie heureuse.

2. — LES MUTUELLES — BETAIL.

Elles résultent de l'association d'éleveurs qui prennent à leur charge commune les sinistres survenus à certains d'entre eux.

Sans entrer dans le détail des origines de leurs bases légales, disons simplement que ces assurances mutuelles fonctionnent à trois échelons : Les caisses locales ou communales, les caisses régionales ou départementales et les caisses nationales.

Les caisses locales ont généralement pour circonscription la commune, ou plus rarement deux ou trois communes. Au terme de la loi, ces caisses sont ouvertes à tous les propriétaires ruraux résidant dans leur circonscription. Leurs ressources consistent dans les dons et legs qu'elles peuvent recevoir et dans les cotisations des adhérents, des membres honoraires, des subventions municipales et des syndicats ou de l'Etat.

Les caisses régionales de réassurance ont pour but la mise en commun d'une partie des risques des caisses locales, car leurs faibles ressources financières de ces denrées ne leur per-

mettent pas toujours de faire face aux dépenses qui leur sont imposées.

Les caisses centrales sont au nombre de deux. Elles réassurent les caisses régionales (comme celles-ci prennent à leur charge une partie des risques des caisses locales et s'intéressent aussi aux caisses locales isolées qui ne peuvent se réassurer dans leur région).

Ainsi organisées, les mutuelles-bétail permettent aux éleveurs de garantir, non seulement contre les risques de mortalité de leurs animaux, mais elles permettent aussi de réaliser une importante économie.

La tuberculination des animaux inscrits étant obligatoire, nous avons là un début de prophylaxie collective et une garantie de salubrité des laits vendus.

3. — GROUPEMENT DES LAITIERS.

Les laitiers, c'est-à-dire tous ceux qui s'occupent industriellement ou commercialement du lait, se partagent en producteurs, ramasseurs et marchands. Chacune de ces catégories est organisée pour la défense de ses propres intérêts. Or, ces laitiers n'ont point visé jusqu'ici l'intérêt qu'entraîne, pour le consommateur, une bonne organisation de la production du ramassage et de la vente du lait, mais seulement l'intérêt pécunier du producteur, du ramasseur et du vendeur. Or, tandis que l'intérêt du consommateur, but à poursuivre en commun, comporterait l'entente entre le producteur, le ramasseur et le marchand, au contraire, la considération de l'intérêt individuel et la poursuite des buts séparés entraînent la mésintelligence et la lutte entre les tenants des trois catégories.

Le ramasseur ou intermédiaire est dans une situation complexe, qu'il exploite et dont il souffre à la fois. Il l'exploite dans la personne du producteur, en lui payant son lait le moins cher possible. Il en souffre, parce que réalisant par litre de lait un bénéfice minime, il ne subsiste qu'en achetant et en revendant beaucoup, et il en souffre encore parce que, accomplissant la tâche la plus ingrate dans le ravitaillement du lait, il porte le poids des frais généraux les plus élevés et les pertes les plus étendues. Quand le producteur néglige sa production, le ramasseur voit augmenter sa peine, accroître ses frais, s'élever ses pertes en matières premières, diminuer ses bénéfices et s'évanouir sa raison d'être.

Pour des raisons complexes, le ramasseur n'a pas encore réalisé la communauté d'intérêts qui le lient avec le producteur et le consommateur. Il est hypnotisé par l'idée d'avoir à vendre sa marchandise au plus bas prix et de comprimer dans ce but le producteur.

4. — COOPERATIVES LAITIERES.

Les coopératives laitières sont encore peu prospères en Dordogne. Cet état de choses est dû un peu au morcellement de la propriété et à la disposition particulière des exploitations. Dans les régions où l'élevage est dense, la coopérative est née, du fait que le producteur à peu de chemin à faire pour apporter le produit de chaque traite au centre de ramassage ou de transformation. En Dordogne, ces dispositions ne sont pas réalisées. Le centre d'élevage est souvent isolé, éloigné ; il n'est pas commode pour l'éleveur de tirer directement et rapidement un large profit de son produit, mais le manque d'initiative de tous, services publics et producteurs, a rarement permis la réalisation de ces coopératives pratiques qui collectent et qui transportent rapidement le lait.

La coopérative du Bergeracois pourrait être citée en exemple dans notre région. Du point de vue pratique, elle met pleinement en valeur les intérêts de ses membres, et au point de vue technique elle vient de réaliser un centre d'insémination artificielle qui est une chose heureuse pour l'amélioration du cheptel régional.

QUATRIÈME PARTIE

AMÉLIORATION DE LA PRODUCTION

CHAPITRE PREMIER

La production du lait, telle qu'elle se présente en Dordogne, pourrait faire l'objet de multiples améliorations. Malgré notre faible expérience, nous voulons suggérer quelques idées, en évitant toutefois de nous laisser aller à des critiques toujours faciles. Il ne faut pas essayer de démolir, sans avoir un plan de reconstruction. Nous nous attacherons surtout à mettre en relief les moyens dont dispose l'éleveur pour réaliser ces améliorations.

AMELIORATION DU MILIEU.

L'amélioration du milieu prépare et conditionne, dans une large mesure, le progrès que l'on veut faire réaliser à une production animale.

Nous examinerons successivement :

1.) Le problème de l'augmentation des ressources fourragères.

2.) Amélioration des locaux et de l'hygiène des animaux.

1. — AUGMENTATION DES RESSOURCES FOURRAGERES

Il y a une relation étroite entre l'élevage et la culture. Dans un milieu où il est adapté, l'animal extériorise toutes ses particularités s'il est nourri abondamment et rationnellement. En somme, des liens étroits unissent la production animale et végétale. C'est la raison pour laquelle nous pensons que quelques améliorations portant sur les prairies, les fourrages annuels et les plantes sarclées seraient fort profitables à l'élevage en général.

LES PRAIRIES NATURELLES.

Nous ne reviendrons pas sur leur importance. Bornons-nous à citer l'exemple des éleveurs limousins qui entretiennent parfaitement leurs prés. Dans cette région, l'abondance des fourrages est due à une irrigation bien conduite. Chez nous, on ne se soucie pas assez du problème de l'eau (irrigation ou assainissement), selon les situations. Pourtant, ce facteur influe considérablement sur la composition botanique des foins. La

présence de rhinantes et de mousse indiquent toujours un mauvais entretien des prairies.

Dans la mesure du possible, l'assainissement des prés humides devrait être entrepris. C'est là un travail difficile, demandant beaucoup de peine et d'argent. Par contre, le chaulage ou l'apport d'autres amendements calcaires est une opération moins onéreuse, qui donne d'excellents résultats par les modifications qu'elle entraîne dans la flore (disparition des plantes acidophiles). Il est regrettable qu'il ne soit pas plus souvent pratiqué, surtout dans la Double.

La fumure des prairies mérite d'être considérée. L'engrais le plus couramment employé est le fumier de ferme provenant des étables. C'est un excellent procédé, bien qu'il ne soit pas classique. Il donne de meilleurs résultats dans les prairies maigres. On devrait lui associer quelques engrais minéraux variables avec la nature du sol et de la flore.

Il est regrettable que les cultivateurs semblent ignorer que le moment le plus favorable pour couper les foins correspond à l'époque où il y a les graminées en fleurs dans la prairie.

A ce moment-là, les végétaux ont leur plus grande valeur nutritive. En général, on fauche trop tard.

PRAIRIES ARTIFICIELLES.

Il est de constatation courante que, toutes les fois que l'éleveur possède d'abondants fourrages de légumineuses, son bétail est en excellent état. De plus, ces plantes sont des éléments fertilisants du sol par l'azote qu'elles apportent de leurs nodosités. Cet azote est très favorable au développement de la céréale qui lui succède dans la rotation culturale.

Ainsi, pour ces raisons, on doit apporter le plus grand soin à l'aération de ces prairies. Nous en connaissons toutes les difficultés. Le cultivateur devrait s'entourer des garanties nécessaires pour éviter l'emploi des semences infestées par les graines d'orobanches ou de cuscute.

Une fumure plus rationnelle, consistant dans l'utilisation méthodique des engrais potassiques ou phosphtaés serait bien souvent susceptible d'augmenter considérablement le rendement.

LES FOURRAGES ANNUELS.

Il serait souhaitable que la culture des fourrages printaniers devienne beaucoup plus importante. Ces diverses plantes, (seigle, vesce, gesse, jarosse ou trèfle incarnat), rendent de précieux services à l'éleveur, surtout pour le printemps succédant à une année pauvre en fourrage sec, comme ce fut le cas durant les années de guerre.

LA BETTERAVE.

Peu de choses à dire sur son amélioration culturale ; là encore, le cultivateur connaît mal ses exigences minérales. Les engrais azotés et potassiques produisent les meilleurs effets.

Certains éleveurs utilisent, en les mélangeant, betteraves et topinambours, avec des balles de céréales. Le tout est préparé vingt-quatre heures avant sa distribution au bétail. La masse subit un commencement de fermentation qui rend plus assimilable la cellulose des balles, et cette façon de faire permet l'utilisation facile des sous-produits, dont la valeur nutritive n'est pas négligeable.

2. — AMELIORATION DES CONDITIONS D'EXISTENCE DU BETAIL.

L'Hygiène de la vie en stabulation :

Son amélioration ne nécessite pas la construction ou l'aménagement d'étables modèles destinées à faire l'admiration du visiteur, mais de réaliser, au contraire, une habitation saine, répondant aux exigences de l'élevage.

Nous avons vu d'une manière succinte quel était le mode d'élevage de nos vaches laitières. Nous voudrions suggérer quelques idées afin d'améliorer un peu la vie du bétail à l'étable. Ici, le vétérinaire peut être un conseiller.

Les étables doivent être propres, bien orientées. Le sol doit être aussi sec que possible, et composé, de préférence, de sable ou de gravier. Pour la construction, les murs doivent être suffisamment épais. Trop épais et en mauvais matériaux, ils maintiennent une certaine humidité.

Les litières doivent être abondantes et fréquemment renouvelées. Le point particulier, qu'il est bon de signaler, est le danger que représentent les litières sales, en favorisant la conservation des microbes et la prolifération des mouches.

La lumière devra être suffisante. Les rayons solaires sont d'excellents microbicides, les rayons ultra-violets sont de puissants anti-rachitiques. Il faut de la lumière, mais pas en excès, car, pour avoir beaucoup de lumière, il faut beaucoup d'ouvertures, fragiles et difficiles à entretenir.

La ventilation doit être suffisante aussi. Les animaux, nombreux dans une étable, dégagent une grosse quantité de chaleur, mais la température élevée fatigue les animaux et diminue la production laitière.

L'état hygrométrique est l'évaluation de la vapeur d'eau contenue dans une atmosphère donnée. Il a une grande importance, quand il s'agit de vaches laitières, car un degré hygrométrique élevé favorise la sécrétion lactée. C'est ce qui est réalisé naturellement dans les climats maritimes doux et humides. On peut intervenir artificiellement dans ce sens, dans un

local donné, en maintenant le sol humide par des arrosages répétés.

Enfin, la désinfection soigneuse et renouvelée est un gage de réussite dans l'élevage.

Les soins corporels des animaux ne doivent pas être négligés comme c'est le plus souvent le cas. " Un bon pansage vaut une demi-ration ", dit un proverbe. Les bovins, au même titre que les chevaux, retirent un bénéfice de l'opération. Y soumettre les vaches laitières, c'est éviter de souiller le lait au moment de la traite par des parcelles d'excréments, de pellicules épidermiques, des poils de mue, des poussières de toutes sortes que l'ensemencement de germes nombreux, souvent pathogènes, et qui amoindrissent toujours la durée de conservation de cet aliment.

Des expériences pratiquées sur deux lots de vaches laitières ont montré que, toutes choses égales par ailleurs, le lot soumis au pansage donnait, en quatorze jours, et par animal, une moyenne de huit litres de lait de plus que le lot non soumis au pansage, soit six cents grammes environ de plus, par animal et par jour.

Mais en plus des règles générales du pansage, les indications spéciales concernant les soins d'hygiène extérieurs de la vache laitière, ont trait au savonnage et au rinçage à l'eau tiède de la mamelle, ainsi que le lavage au savon du toupillon de la queue. Ces soins externes comportent aussi la taille des onglons lorsque les animaux restent en stabulation prolongée.

CHAPITRE II

AMÉLIORATION DU CHEPTEL

La grande variété des races exploitées sur le sol de notre département ne paraît pas mauvaise, étant donné les conditions géologiques, climatologiques et culturales diverses de la Dordogne. Mais pour préparer l'avenir de nos races et se préoccuper de leur expansion future, il est nécessaire d'avoir des races pures et d'éliminer le plus possible celles qui ont été trop fortement adultérées.

Nous avons vu plus haut que la race hollandaise réussissait très bien en Dordogne. Elle devra y être maintenue et améliorée. Il ne faut jamais perdre de vue que les animaux élevés dans la région ont déjà subi la période d'acclimatement. S'il ne forme pas une race locale, il forme une population dense et adaptée depuis de nombreuses années au milieu, c'est-à-dire au sol, au climat et au mode d'exploitation. De tels animaux portent en eux les meilleures possibilités sanitaires, et, de ce fait se placent au premier rang pour subir, par la sélection et l'amélioration, sans trop perdre de sa résistance, toutes les améliorations de format, de rendement et de précocité que l'on peut désirer. C'est un travail de longue haleine, mais qui apporte la garantie même du temps qu'on lui a sacrifié.

Il faut bien se persuader que le temps gagné par les croisements de retrempe s'acquiert le plus souvent aux dépens de la rusticité de la race qui le subit.

Les procédés d'élevage et d'exploitation des animaux laitiers doivent toujours s'inspirer d'une technique qui comporte, en premier lieu : **LE CHOIX DES REPRODUCTEURS.**

Ayant opté pour une race convenable, appropriée aux terrains sur lequel se fera l'élevage, le propriétaire doit choisir les meilleures bêtes pour la reproduction. Ici encore le choix est capital. Si de nombreux éleveurs l'ont déjà compris, beaucoup d'autres négligent ce facteur essentiel dans l'élevage. Il ne s'agit que d'accoupler de bons animaux, et surtout d'éliminer radicalemeent les bêtes défectueuses.

Le choix des animaux, mâles et femelles, doit se faire :

D'après leur conformation générale et leur caractère de race ;

D'après leur faculté de donner beaucoup de lait ;

D'après leur origine, c'est-à-dire d'après leurs caractères héréditaires, en tenant compte de leur descendance, productivité comparée des filles aux mères.

La sélection d'après les formes de l'animal est la plus facile à réaliser, parce que les éleveurs connaissent bien leur bétail, et conservent en général les bêtes les mieux conformées, celles qui plaisent le plus à l'oeil. Bien renseignés sur les caractères de races, ils peuvent obtenir des résultats excellents sous ce rapport. La sélection d'après la productivité des animaux est encore plus précise. Le rendement laitier est donc très important à connaître, d'autant plus qu'une bonne laitière aura de bons veaux susceptibles d'augmenter rapidement de poids, donnant le maximum de rendement.

A quels signes peut-on reconnaître l'aptitude laitière et beurrière d'une vache ? Certains caractères extérieurs peuvent être pris en considération (mamelle, conformation générale, finesse, âge et caractère, race, signes empiriques, etc...), mais ce ne sont que des données approximatives. Dans tous les cas, on ne saurait trop recommander de recourir au contrôle laitier et beurrier.

Enfin avant de terminer ce chapitre sur les reproducteurs, nous voulons dire un mot sur l'hygiène du taureau qui souvent est mal conduit. Le plus souvent, le mâle reste à l'étable en stabulation, il engraisse, il prend de l'embonpoint, dû à une alimentation capiteuse au sein d'une inactivité presque absolue. Le juste milieu doit être recherché. Un léger travail quotidien, la sortie journalière, en liberté à la pâture, en un mot, l'exercice est une règle générale dont l'application est nécessaire à nos reproducteurs, comme à tous les animaux pour se maintenir en bonne santé. Il faut que les éleveurs le sachent bien, l'exercice régulier a de nombreux avantages. Il augmente les capacités prolifiques des géniteurs, diminue la rapidité de leur engraissement, et habitue ces animaux, de caractère orageux, aux contacts avec l'homme. Ils deviennent, de ce fait, plus dociles et plus maniables. Avec des moyens de contention, comme l'anneau nasal, avec une alimentation rationnelle et un exercice régulier, la carrière d'un bon reproducteur peut être étendue.

Enfin l'état sanitaire des taureaux laisse souvent à désirer. Ils " sautent " souvent des vaches atteintes de vaginites granuleuses et essaiment ensuite la maladie aux quatre coins des étables. Quelques éleveurs refusent la saillie des " vaches sales " ; beaucoup n'y font aucune attention et se font ainsi les propagateurs de cette maladie, bénigne en soi, mais grave par ses conséquences économiques.

ELEVAGE DES VEAUX ET DES GENISSES.

Dans presque tout le département, on conserve la vache le plus longtemps possible, et ce n'est qu'après plusieurs vêla-

ges que l'on décide de garder un de ses produits pour remplacer la mère sénile.

Dans les grandes régions d'élevage, les jeunes destinées à la reproduction, sont élevées avec beaucoup de précautions, et avec tous les soins qui doivent faciliter la croissance et en faire des animaux précoces. Chez nous, il en est malheureusement autrement. On laisse têter à sa guise le veau de boucherie en vue d'un engraissement rapide, permettant sa vente dès qu'il atteint le poids moyen de 100 kilogs. Au contraire, on sèvre de bonne heure le veau destiné à la reproduction afin de pouvoir tirer profit du lait de sa mère le plus tôt possible. Ce sevrage précoce et brusque ne peut que donner de mauvais résultats, parce qu'il n'est, ni progressif, ni rationnel, et parce que le passage du régime lacté au régime normal ne peut se faire en quelques jours, sans qu'il s'ensuive des répercussions sur l'état de santé de l'animal.

Il naît des veaux toute l'année, mais certains éleveurs font naître plutôt en automne qu'au printemps, parce que le lait se vend plus cher et ne tourne pas.

En dehors des génisses, nées et élevées dans le département, certains éleveurs importent des animaux âgés de six à huit mois, en particulier, du bétail normand. Cette méthode comporte de nombreux inconvénients, à côté de quelques avantages. Les sujets ainsi importés subissent difficilement la période d'acclimatement. Sans parler de la maladie qui s'abat avec plus de facilité sur les sujets mal adaptés, il faut signaler les répercussions de ce changement brusque sur le squelette, sur la croissance du bétail. On " fait " de mauvais animaux qui ne seront jamais des sujets d'élite. Pour notre part, nous estimons cette manière défectueuse.

L'ALIMENTATION.

Facteur essentiel de toutes les productions animales, elle sera complète. Les vaches laitières ne peuvent remplir leur rôle que si elles sont bien entretenues. En Dordogne, la ration distribuée se fait souvent au petit bonheur et pourtant ce point de l'économie est capital. Nous n'entrerons pas dans le détail d'une alimentation rationnelle de la vache laitière ; ces données sont courantes dans les manuels. Nous nous bornerons à noter ici les imperfections de l'alimentation et nous proposerons quelques remèdes.

Nous avons vu que l'élevage des veaux est souvent mal conduit. Les échecs de l'élevage sont dus pour une grande partie dans une faute d'alimentation. On doit savoir que la nourriture des veaux doit être composée uniquement du lait maternel pendant trois mois environ. Puis, s'effectue le passage progressif à une alimentation à base de fourrages s'étendant sur six mois environ. On donnera au jeune, en même temps que du foin, du

lait écrémé, des tourteaux, des farines et des produits spéciaux, vendus dans le commerce, à base de poudre d'os et de vitamines D.

Abandonné à lui-même, le jeune veau fait ce qu'il veut ; il tête ou ne tête pas, et son propriétaire ignore totalement la quantité de lait absorbée. Ainsi, le sevrage et l'élevage sont plus faciles.

C'est vers un an, au moment où elles subissent de profondes transformations (modifications du squelette) nécessitant une nourriture copieuse, riche et complète, que l'alimentation des génisses doit être particulièrement surveillée.

Pour les adultes, le plus souvent, les mêmes méthodes sont en honneur. La ration est insuffisante ou mal équilibrée. Nous savons le retentissement considérable sur la quantité de lait fournie au cours d'une lactation. Le litre de lait a une composition chimique fixe. Si la vache ne trouve pas dans les aliments les substances suffisantes à l'élaboration des composants du lait, elle produit une quantité moindre. En effet, d'après Charitat, " la même quantité de fourrage consommée par dix vaches, produit plus de lait que si elle était consommée par quinze, ou même vingt vaches ". Il est plus avantageux d'avoir une ou même deux vaches en moins dans son étable, tout en conservant le même rendement.

Selon le professeur Dechambre, " l'alimentation de la vache doit être abondante, nutritive, aqueuse, riche en sels minéraux et en matière azotée, saine et régulière ". Les fourrages artificiels apportent davantage de sels minéraux que les graminées. Pour donner du chlorure de sodium, il faut préconiser l'emploi de sel gemme dans les mangeoires. Les tourteaux, en apportant un complément d'azote, augmentent encore le rendement en lait dans une proportion avantageuse.

Le lait contenant 8,5 à 10 % d'eau, la quantité absorbée par la vache sera plus grande, si elle n'est pas toujours présentée pure, mais par l'intermédiaire d'aliments qui en contiennent abondamment (buvées, barbottages, fourrages verts...).

L'alimentation doit être régulière dans ses rapports avec les besoins de l'animal, (ration d'entretien et ration de production), et dans ses heures de distribution pour la bonne exécution des fonctions digestives. Pour avoir un bon fourrage, il convient de le couper à la floraison et de le mettre en grange avant complète déssication, de le saler pour le conserver sans moisissure, dans un degré d'humidité faible, mais nécessaire.

Naturellement, il convient d'ajouter, surtout à l'heure actuelle, l'économie. L'éleveur ne doit pas forcer ses animaux qui gaspilleraient le supplément de la ration. Il doit être capable de substituer une denrée trop onéreuse par une autre moins chère, tout en conservant à la ration sa valeur nutritive nécessaire.

CHAPITRE III

AMÉLIORATION DES CONDITIONS D'EXPLOITATION DU CHEPTEL

1. — LE LAIT.

Ayant amélioré les ressouces du milieu, ayant amélioré son cheptel, l'éleveur périgourdin aura, du même coup, amélioré la production quantitative de sa spéculation. Il serait illogique qu'il ne cherche pas à améliorer la qualité de son lait. Il est évident que le prix de revient du lait sain, obtenu en tenant compte de toutes les règles d'hygiène, est élevé. Il serait donc rationnel de prévoir une majoration au litre de lait sur les cours actuellement pratiqués pour les exploitations qui offriraient des garanties officielles d'un lait propre et sain.

Concernant cette garantie, il est déjà prévu que ces exploitations indemnes de tuberculose, peuvent, sur leur demande, obtenir du Préfet, sur la proposition du Directeur des Services Vétérinaires, une patente spéciale. Les conditions d'absence de tuberculose sont régies par le décret du 29 septembre 1935 et la circulaire ministérielle du 5 mai 1936.

Il serait souhaitable que cette garantie officielle soit étendue à d'autres maladies, telles que les brucelloses et les mammites. Profitant des visites du vétérinaire sanitaire, en ce qui concerne la tuberculose, l'éleveur pourrait faire pratiquer un sero-diagnostic simple afin de dépister les brucelloses ou des réactions colorimétriques indiquant l'acidité du lait au sortir de la mamelle, et permettant de déceler ainsi les mammites cachées.

Toutes ces opérations nécessitant de la part de l'éleveur des frais supplémentaires, ne peuvent entrer dans le domaine pratique que si le prix de vente du lait sain les couvre largement, et si les consommateurs, guidés par les collectivités, se pénètrent des avantages que présentent pour eux la consommation d'un produit de qualité sanitaire exceptionnelle.

Tant que les collectivités, les syndicats, les coopératives et les consommateurs ne feront pas l'effort pécunier nécessaire. les textes officiels et les désirs des hygiénistes resteront lettres mortes.

Un tel état de choses est pourtant fort dommage, si l'on

songe à tous les dangers que fait courir, à la santé publique, un lait malsain.

" Le lait est à lui seul la cause de plus de maladies et de morts que tous les aliments réunis ". (Dr. VIOLLE, de l'Institut Pasteur).

Il est bon de savoir et de rappeler que, si le lait est un des principaux vecteurs de la tuberculose humaine, la virulence du beurre a été maintes fois démontrée. Le bacille, protégé contre les causes extérieures de destruction, y conserve son pouvoir pathogène pendant au moins trois mois. La salaison, comme les basses températures au frigorifique, sont sans action. Consommé cru, plusieurs fois par jour, le beurre souillé par les bacilles tuberculeux est donc dangereux.

Ce danger se retrouve aussi dans les fromages. Ni la coagulation, ni les fermentations ne détruisent, même après huit à neuf mois, la virulence des germes tuberculeux contenus dans ce produit.

La tuberculose n'est malheureusement pas la seule maladie transmissible par le lait. Disons cependant que c'est la principale et la plus grave, et voyons quels seraient les moyens pour éviter ce danger.

Sur les animaux d'abord, il faudrait éliminer rigoureusement tous les sujets atteints et tous les porteurs de germes sur le personnel trayeur, il faudrait exercer une surveillance sanitaire pour écarter les malades, sur les récipients, il y aurait lieu de pratiquer une désinfection efficace et sur le lait lui-même il faut agir, soit par l'ébullition, ou la pasteurisation. Encore faut-il que dans ce dernier procédé la technique soit respectée.

Le décret du 24 janvier 1934 est une arme contre ces laits tuberculeux.

Les laits provenant des animaux atteints de germes de tuberculose légalement contagieux (tuberculose avancée du poumon — tuberculose de la mamelle, de l'utérus et de l'intestin), devront être détruits dans tous les cas.

Pratiquement, nous sommes bien loin de voir ces sages mesures respectées. Comment en serait-il autrement lorsqu'on voit la presque unanimité des hôpitaux et des " gouttes de lait ", organismes officiels, se désintéresser de la valeur sanitaire de cet aliment. Combien exigent le certificat de tuberculination semestriel nécessaire pour se rendre compte de l'état sanitaire du troupeau laitier, en ce qui concerne la tuberculose ; le certificat semestriel, lui aussi de séro-agglutination brucellique et les visites périodiques du personnel laitier fournisseur ? Et cependant, chaque ville possède un vétérinaire sanitaire et un médecin municipal. Et même si elles n'en possèdent pas, il serait facile d'imposer ces mesures, quitte à acheter le lait un peu plus cher, pour que le laitier puisse amortir ces frais supplémentaires de visites sanitaires, médicales et vétérinaires.

On regarde à 10.000 francs de dépenses municipales, mais combien vaut la vie d'un homme, et de nombreux enfants fauchés par la tuberculose ?

2. — LA TRAITE.

Dans notre département, à part quelques exceptions, la traite se fait à la main. Elle a lieu deux fois par jour : matin et soir, et est pratiquée dans les grosses fermes, par un ou plusieurs vachers, dans les petites, en général, par la femme ou une aide féminine.

Il est bon de rappeler ici que la traite est un facteur essentiel de la production laitière, par la gymnastique fonctionnelle qu'elle fait subir à la mamelle. Une traite effectuée soigneusement et rationnellement permet d'obtenir une plus grande quantité de lait de meilleure qualité.

L'augmentation quantitative résulte des excitations extérieures et de l'exercice méthodique. La fréquence des traites, dans la mesure où leur nombre ne nuit pas à la quiétude des animaux, accroît la quantité de lait secrétée. Haychund, note qu'au Danemark, il a obtenu cinq à six kilogs de lait en trois traites, contre 14 k. 500 en sept. Or, la surproduction résultant d'un nombre de traites aussi élevé (qu'il n'est pas question de conseiller), se maintient lorsqu'on revient au nombre habituel de deux traites par jour.

Dans le domaine qualitatif, les analyses montrent clairement que la quantité de matières grasses augmente régulièrement du commencement à la fin de la traite ; les dernières portions étant beaucoup plus riches que les premières.

Le mode de traite n'a pas moins d'importance. Selon Dechambre, la traite latérale ne donne pas d'aussi bons résultats que la traite diagonale ou la traite croisée, la première portant simultanément sur les deux quartiers du même côté et la deuxième sur un quartier antérieur et un quartier postérieur, diagonalement opposés.

On a relaté les faits suivants sur des vaches traites pendant dix jours, tantot d'une manière, tantôt de l'autre.

1. — PAR LA TRAITE DIAOGNALE.

Vache A : 14 kg. 054 de lait à 3,75 %.
Vache B : 14 kg. 330 de lait à 2,55 %.

2. — PAR LA TRAITE LATERALE.

Vache A : 13 kg. 630 de lait à 3,15 %.
Vache B : 18 kg. 830 de lait à 2,40 %.

La pratique du massage du pis est encore trop peu répandue chez les petits éleveurs. Elle facilite l'irrigation sanguine,

stimule l'activité des cellules sécrétrices et augmente le rendement. La mamelle ne doit pas être considérée comme un simple réservoir, c'est une fabrique de lait qui travaille à plein rendement, au moment de la traite, et au ralenti dans l'intervalle séparant les deux traites.

Si les quelques points que nous venons de préciser sont susceptibles d'amener une amélioration quantitative et qualitative de la production laitière, l'éleveur doit aussi s'appliquer à produire un lait sain, et, durant la traite, le risques de souillures sont nombreux.

Pendant l'opération, les impuretés peuvent provenir de l'animal, de l'atmosphère et du trayeur. Dans les rares cas où on l'utilise, de l'appareil à traire.

Outre les germes pathogènes éliminés par la mamelle, le lait est contaminé par les germes, des excréments, de l'urine, dont les trayons sont enduits, et qu'on néglige le plus souvent de laver. D'autres germes sont apportés par la litière, l'air, les poussières, particulièrement celles du fourrage qu'on a l'habitude de distribuer pendant la traite. Rien d'étonnant, alors, si le lait présenté des mauvais goûts, des couleurs anormales, et se trouve plus ou moins acidifié.

Mais, le grand vecteur de germes est assurément l'homme qui le fait avec des mains sales, souillant les récipients destinés à recueillir le lait. Il apporte en quantité des microbes intestinaux, (colibacilles, streptocoques, parathyphiques), car la principale souillure est d'origine fécale. La traite mécanique n'est, guère plus, hygiénique.

Outre la très grande propreté de l'appareil trayeur qui ne peut pas être absolue, le vacher intervient manuellement pour terminer la traite.

En plus, les récipients sont souvent négligés et hébergent des microbes qui ne sont pas toujours des saprophytes.

3. — MANIPULATION ET CONSERVATION.

Il faut toujours avoir à l'esprit les deux réalités suivantes :

Plus le lait subit de manipulations et de transvasements, plus il a des occasions de souillures, et plus la quantité de germes augmente.

Plus la température du liquide reste longtemps élevée, et plus le développement microbien est rapide dans sa masse. Il faut donc refroidir le lait au plus vite et le conserver au froid le plus longtemps possible.

Dans notre région, le manque de propreté sur les récipients est flagrant. On rince à l'eau froide, le plus souvent après la traite ; leur contenu ,filtré sur toile et recueilli dans des bidons, est conservé ainsi jusqu'au passage du ramasseur. Quant à la toile, elle est lavée et mise à sécher en plein air, ou dans un grenier, si ce n'est au-dessus de l'étable même.

Il est certain que, durant ces opérations, bien des germes peuvent passer dans le lait. Que penser de la fermière qui, ayant recueilli un seau de lait, le place à découvert au milieu du couloir ou devant la porte de l'étable, et tolère que chiens, chats et volailles rôdent autour, ou quelquefois se servent eux-mêmes. Les bidons, une fois remplis, sont conservés, été comme hiver, sous le hangar ou dans la cuisine. Pour obtenir un bon lait, au contraire, il faut qu'il soit refroidi aussitôt tiré, et maintenu froid sans interruption. Avec la propreté des récipients ou du lait, le refroidissement est la condition essentielle de la conservation du lait et de sa propreté.

Le froid ne tue pas les microbes, mais il les paralyse, les empêche de se multiplier. En hiver, ce refroidissement s'obtient facilement. En été, il n'y a qu'à placer les bidons dans de l'eau froide jusqu'à ce que le lait passe en d'autres mains.

4. — TRANSPORT ET VENTE.

Les risques de souillures continuent pour les laits livrés aux détaillants : L'atmosphère de la rue, les mains des livreurs, la " mesure ", etc... sont autant de facteurs de contamination. Il est inadmissible, que durant l'été, les laits livrés par les détaillants " tournent " neuf fois sur dix. Pour éviter cela, il faudrait qu'au cours du transport et au cours de la vente, on apporte un minimum de soins. Le transvasement du lait des bidons dans le récipient du consommateur ne devrait pas se faire au milieu de la rue, comme cela a lieu trop souvent. Les bidons sont abandonnés au coin d'une rue ou sur la charrette du livreur durant des heures entières, au plein soleil. C'est une manière de faire déplorable.

Pourquoi ne pas adopter pour le marché du lait les mêmes dispositions en usage, dans d'autres industries de boissons, brasseries, limonaderies, par exemple. Remplissage automatique et fermeture avec des bouchons de garantie ? Une présentation agréable, une propagande active pour la consommation d'un lait sain et hygiénique compenserait vite les frais d'installation de laiteries modernes.

La santé publique, le producteur, le consommateur y trouveraient leur compte. Sauver des vies, préserver la santé des autres, vaut bien que l'on s'en occupe un peu.

CHAPITRE IV

LUTTE ET PROPHYLAXIE DES MAMMITES

La plupart des mammites donnent, dès leur installation, des modifications profondes de la glande, du lait, et de l'état général de l'animal.

La glande devient dure en totalité ou en partie ; elle est parsemée quelquefois d'îlots consistants. Le trayon du quartier atteint peut participer à ce changement de consistance. La coloration de la mamelle, de même que son aspect général, attirent l'attention... Le lait peut être teinté de sang et de sérum, et il devient jaunâtre. Il peut ressembler à du lait caillé ou contenir des parcelles de pus ou des petits grains jaunâtres.

L'état général est profondément altéré : fièvre abattement, inappétence, sont des signes généraux habituels. On note aussi de la douleur au niveau de la mamelle, se traduisant par un écartement du membre postérieur correspondant au quartier atteint, ou par des mouvements de défense à la palpation ou à la traite.

Dans tous ces cas, en raison des signes généraux ou locaux, de l'aspect du lait, le produit de la traite est écarté de la consommation.

Il est cependant certaines mammites, celles dûes aux streptocoques en particulier, qui ne se présentent pas tout de suite sous un aspect aussi dramatique. On ne s'en aperçoit d'abord, que par le moindre temps de conservation du lait et du beurre qui en provient. Le danger de ces produits s'aggrave de l'association assez fréquente au streptocoque spécifique de Nocard et Mollereau, d'autres streptocoques occasionnels, hémolytiques éminemment dangereux pour l'homme adulte et le nourrisson.

Pour garantir les animaux des différents mammites auxquels ils sont exposés, les règles suivantes doivent être respectées :

1.) Entretenir la propreté des litières.
2.) Entretenir la propreté de la mamelle.
3.) Traire à fond chaque quartier.
4.) Soigner les maladies de l'intestin.
5.) Soigner les maladies des organes génitaux.

En effet, si l'infection " ascendante " de la mamelle par les souillures venues du milieu n'expliquent pas toutes les mammites, il faut savoir que c'est, pratiquement, le grand mode de contamination de la glande mammaire. Le respect des règles hygiéniques qui précèdent permet, de ce fait, d'éviter la majorité de ces maladies.

CONCLUSION

1. — Le département de la Dordogne est un de ceux dont la production laitière est moyenne. Nous avons essayé de démontrer qu'elle possède toutes les ressources nécessaires pour se mettre, sinon au premier plan, du moins à un bon rang dans ce domaine.

2. — Il faut encourager les éleveurs, les initier à ce mode d'élevage un peu particulier. Certains se sont laissés rebuter parce que leur production fut conduite d'une manière irrationnelle. Les races exploitées sur le sol de notre département, n'apparaissent pas mauvaises, étant donné les conditions géologiques, climatologiques et culturales. L'éleveur devra surtout s'appliquer à sélectionner et à choisir ses reproducteurs plutôt qu'à introduire des animaux neufs et difficiles à adapter.

3. — Le lait, aliment essentiel, trouvera toujours un débouché dans les agglomérations voisines de la Dordogne. Il faudra chercher à produire un lait hygiénique et de conservation facile pour permettre l'expédition sur les grands centres.

L'industrie beurrière et fromagère pourrait prendre une extension plus grande par la création d'une industrie rationnelle du lait.

4. — Dans notre département où règne la petite propriété, les éleveurs auraient intérêt à se grouper pour former des coopératives laitières et fromagères. Le lait, collecté, plus facilement, irait plus régulièrement au consommateur où à la laiterie cantonale qui traiterait les sous-produits.

5. — Hygiène, extension de la production et de l'industrie laitière seraient des sources de revenus appréciables. L'éleveur trouverait son avantage et le consommateur des villes, délaissé depuis ces années de disette, ne s'en plaindrait pas. L'argent circulerait entre des " mains amies ", et la prospérité régionale serait accrue à coup sûr.

Vu : le Directeur de l'Ecole
Vétérinaire rapporteur :

P. PONS.

Vu : le Président de la Thèse :

VINCENT.

Vu : le Doyen :

CALVET.

VU ET PERMIS D'IMPRIMER

Toulouse, le 7 février 1947.

LE RECTEUR

Président du Conseil de l'Université :

DOTTIN.

BIBLIOGRAPHIE

DECHAMBRE P. — *Zootechnie générale* (Paris 1914).
Les Bovins.
La vache laitière.

DIFFLOTH. — *Zootechnie générale* (Les races bovines).

BOULARD H. — *Les méthodes zootechniques d'amélioration de la Dordogne.*

OFFICE REGIONAL AGRICOLE DE GUYENNE. — *Concours régional des vaches laitières* (Juillet 1935).

LURBE. — *Le sous-sol et les cultures en Dordogne.*

AGRICULTURE EN DORDOGNE. — *Annales de l'Office agricole régional du Sud-Ouest* (année 1932).

HAUTEFORT. — *Contribution à l'amélioration de l'élevage ovin en Dordogne* (Toulouse 1936).

CHARENSAC. — *Population bovine en Dordogne* (Toulouse 1943).

PORCHER & TAPERNOUX. — *Les maladies d'origine animale transmissibles à l'homme par le lait* (2e Congrès de Pathologie comparée, 1931).

THIEULIN. — *Les vétérinaires et l'hygiène du lait* (Bulletin du Syndicat national des Vétérinaires, août 1936).

KUFFERATH. — *Contrôle bactériologique et hygiénique des laits* (Annales de l'Institut Pasteur).

LA FRANCE LAITIERE. — *Office national de propagande du lait, des beurres et des fromages* (Paris 1934).

CHILLIARD. — *Le prix de revient du lait dans le pays de Gex* (Lyon 1933).

RENNES. — *La production du lait sain.*

LADRAT. — *Cours de zootechnie*, 4e année (1945-1946).

TABLE DES MATIÈRES

INTRODUCTION 13
AVANT-PROPOS 15

PREMIERE PARTIE

Géographie et ressources fourragères de la Dordogne

Chapitre I. — Limites et régions naturelles 19
Chapitre II. — Climat 24
Chapitre III. — Hydrographie 26
Chapitre IV. — Prairies et cultures fourragères 28

DEUXIEME PARTIE

Le cheptel bovin

Chapitre I. — Les productions animales 35
Chapitre II. — Les races exploitées 37
Chapitre III. — Mode d'exploitation 43

TROISIEME PARTIE

La production laitière

Chapitre I. — Généralités 49
Chapitre II. — Production et consommation du lait en nature. Le prix du lait 50
Chapitre III. — Production beurrière et fromagère 60
Chapitre IV. — Le contrôle laitier 62
Chapitre V. — Organisation des producteurs de lait 65

QUATRIEME PARTIE

Amélioration de la production laitière

Chapitre I. — Amélioration du milieu 71
Chapitre II. — Amélioration du cheptel 75
Chapitre III. — Amélioration des conditions d'exploitation de celui-ci 79
Chapitre IV. — Lutte et prophylaxie des mammites 84
CONCLUSION 85
BIBLIOGRAPHIE 87

IMPRIMERIE SALINGARDES
Villefranche-de-Rouergue 6-47

Dépôt légal 3e trimestre 1947
N° d'ordre imprimeur : 21
— éditeur : 10.